

Les Alpes se mettent à table

ALPES. Un couple franco-britannique rend hommage aux recettes recueillies auprès des gens du cru. Des plats loin de la cuisine d'altitude caricaturale.

—Tribune de Genève Genève

Respecter les saisons et valoriser les ingrédients locaux et les produits frais. Avec *À table autour des Alpes* (éditions Slatkine, 2017), Rachel Best et Jean-Christophe Van Waes ne livrent pas seulement des recettes gourmandes mais aussi un message politique. Le couple franco-britannique établi sur le plateau d'Assy, en Haute-Savoie – avec vue plongeante sur le Mont-Blanc depuis leur jardin –, se désole de voir la pollution gagner la région de Chamonix. “Le meilleur moyen de lutter contre ce fléau est d'utiliser des circuits courts. Pourquoi boire un vin argentin alors qu'on a tout ce qu'il faut à notre porte ?” s'enflamme Jean-Christophe Van Waes au bout du fil.

Ce photographe, auteur et alpiniste originaire du nord de la France – il a gravi trois fois l'Everest –, a choisi la nourriture de sa région d'adoption pour partager cette prise de conscience avec sa compagne Rachel Best, ancien cadre de la finance et musicienne qui a quitté Londres pour la quiétude et les bons petits plats du Val d'Aoste il y a quelques années déjà. “Nous voulions montrer qu'il y a autre chose que la cuisine montagnarde caricaturale servie dans les restaurants de Haute-Savoie, explique-t-il. C'est pourquoi nous avons choisi de créer, d'adapter et de remettre au goût du jour de vieilles

recettes de la région des Alpes suisses, italiennes et françaises.” Le duo a sélectionné 52 recettes, une par semaine de l'année, déclinées au rythme des saisons. “Nous les avons toutes testées sur nos amis. Une bonne occasion de les inviter à la maison et de passer un agréable moment. Les photos des plats présentées dans le livre n'ont pas été faites en studio mais juste avant de passer à table.”

Le couple a arpente les musées de la région, rencontré des locaux – de la grand-maman au cueilleur de safran valaisan – pour retrouver ces plats dont les recettes se transmettent souvent par le bouche-à-oreille. “Tout le monde en parle sans donner les quantités exactes, ajoute Rachel Best. J'ai dû les réaliser plusieurs fois pour expérimenter le bon dosage. Ma mère, quand j'étais petite, cuisinait aussi au feeling. Comme elle, j'ai voulu élaborer des plats faciles à préparer au quotidien.” Des petits rösti de légumes d'hiver à l'appenzeller à la soupe au chou frisé et à la fontine en passant par la pannacotta aux fleurs de sureau noir et son coulis de fraises des bois : les recettes mettent en valeur des aliments alpins. “À l'époque, ces régions étaient pauvres et les habitants isolés pendant l'hiver. Ils cuisinaient avec ce qu'ils avaient stocké pendant l'été. Certaines de leurs soupes à base de pain permettaient de ne rien jeter. Et elles sont même meilleures une fois réchauffées.”

—Rebecca Mosimann
Publié le 12 janvier

Recettes

TOURTE AUX NOIX DE L'ENGADINE

“Cette recette d'Engadine [dans le canton des Grisons] était à l'origine une galette au beurre traditionnelle du dimanche.”

Ingrédients. Pour la pâte : 350 g de farine, 160 g de beurre, 160 g de sucre, 1 pincée de sel, 2 œufs battus, zeste et jus d'une clémentine. Pour la crème : 200 g de sucre, 170 g de noix concassées, 15 g d'amandes, 15 g de noisettes, 2 c. à s. de miel, 25 cl de crème liquide.

Préparation. Mélangez les ingrédients de la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Laissez 30 minutes au frigo. Grillez les différentes noix. Quand le sucre est fondu, ajoutez-y les noix, la crème et le miel. Faites une tourte avec le mélange. 45 minutes à 180 °C dans le bas du four.

ZUPPA ALLA VALPELLINENTZE

“Cette soupe au chou frisé et à la fontine [fromage italien] est originaire de la vallée d'Aoste, explique Rachel Best. Elle a été créée pour ne pas gaspiller le pain.”

Ingrédients. 1 chou frisé, 12 tranches de pain de seigle, 300 g de fontine coupées en tranches, 1,5 l de bouillon, 30 g de beurre, 1 pincée de cannelle et de noix muscade.

Préparation. Plongez les feuilles de chou dans le bouillon porté à ébullition. Grillez le pain. Dans une cocotte, alternez les couches de chou, de pain et de fontine. Terminez par une couche de fromage et versez le bouillon sur la préparation. Parsemez de beurre, cannelle et muscade et enfourmez 30 minutes à 180 °C.

SOURCE



TRIBUNE DE GENÈVE

Genève, Suisse
Quotidien
tdg.ch

Le grand titre de la presse locale genevoise, fondé par un général américain et édité par Edipresse, a fêté ses 125 ans en 2004. Il couvre également l'actualité nationale et internationale, notamment l'actualité liée aux organisations internationales présentes à Genève.

Ma vie

en Fran



UN SOUVENIR

Pendant la campagne de 2017, je suis allé au château de Toc... Avec sa façade pri... Renaissance, ses... son étang, c'est u... qui appartient tou... de la famille de l'a... en Amérique : on p... de ce dernier avec... Le thème de mon... les passions franç... celle de la liberté... cet endroit et son... de l'époque. Il s'a... l'esprit, pour para... comme peut l'être... à Ferney. Ce n'est... source d'inspirati... région du Cotenti... de là, j'ai pris bea... la maison de Jaco...

UN PLAT ?

Ce n'est sans dou... plutôt d'un plat d... de veau me fait sa... trouve de plus en... classique dans le... souvent remplacé... conserve un souv... de veau dégustée... parisienne tradi... que les Français p...

UNE EXPRESS

Le fameux “en mé... tout le monde se... expression, car e... vocabulaire macr... surtout une façon... et elle résume vo... d'un côté la prise... la nécessité du cl... une résistance in...

UNE ODEUR ?

Celle des chevau... au milieu du bois... à proximité de ce... venir écrire mes... de cette école, o... cette odeur cara...

RICHARD WERLY éta... international de jour... où il a animé le kiosq...