

PUBLICITÉ

[ACCUEIL](#) > [SOCIÉTÉ](#) > [GASTRONOMIE & VINS](#)

Réservé aux abonnés

# Elire le roi ou la reine de la salée lausannoise

Autour de la salée au sucre vaudoise, recettes, traditions familiales et attentes individuelles divergent. Lausanne à Table suggère de partir à la recherche de la version propre à mettre tout le monde d'accord



## Véronique Zbinden

Publié le 31 mai 2023 à 12:00. Modifié le 10 juin 2023 à 18:19.

     [Offrir cet article](#)

On sait les Lausannois friands de concours: après le succès du caracathon, du championnat du monde des malakoffs et du parcours des glaciers, ils se voient proposer d'élire la meilleure salée au sucre de la ville. Organisée par Lausanne à Table, La Trotte de la Salée au sucre se tiendra ainsi du 15 mai au 28 juin autour de ce gâteau à la crème patrimonial, de boulangerie en boulangerie, auprès d'une sélection des meilleurs artisans du coin.

La notion de salée au sucre peut sembler contradictoire, voire déroutante aux yeux des non-initiés: l'oxymore semble typiquement vaudois et n'est qu'apparent, évoquant cette autre expression singulière qui consiste à être «déçu en bien». Il faut rappeler ici que la salée peut désigner un gâteau à la garniture salée, à base de fromage, de lard, crème, vin, cumin et on en passe.

La famille des salées englobe ainsi le gâteau du Vully, le taillé de Goumoëns et le toétché jurassien, voire les sèches neuchâteloises... Autre cousine, celle du val d'Illiez (ou *lindena*) était à l'origine vouée à marquer la construction d'un chalet dans le Bas-Valais, voire d'autres moments festifs, alors que la salée ormonanche ajoute à sa garniture de la cassonade, de la cannelle, du vin blanc et une tombée de farine... Enfin, autre spécialité ultra-locale, qui compte ses fervents amateurs, la fine salée de Corcelles se distingue par son abaisse extrêmement fine et croustillante.

*What else?* On la consommait à l'origine lors de fêtes - Nouvel An, Saint-Jean et autres abbayes - et son origine remonterait à 1660, même s'il faut attendre le début du XIXe pour des recettes plus précises.

Et la trotte? Vous commandez votre passe sur le site, le recevez par la poste moyennant une modique contribution (35 francs), qui vous donne accès aux dix artisans sélectionnés, de la Boulangerie des Bergières à Séverine et Luca, en passant par Noz, Nessi, Boillat ou Buet. Le code qui vous est attribué vous permet ensuite de voter en ligne pour vos trois préférées... De l'avenue de la gare au Grand-Saint-Jean ou au quartier de Beaulieu, d'Ouchy à Crissier, connaissant la topographie de la capitale vaudoise, il y a de quoi se muscler le jarret au gré de cette sacrée trotte. Et peut-être même, qui sait, être déçu en bien.

---

Inscriptions jusqu'au 8 juin sur [Lausanneatable.ch](https://Lausanneatable.ch)

