



PUBLICITÉ

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

Réservé aux abonnés

Entre la salée au sucre et le gâteau du Vully, la lutte des tartes

DUELS DE BOUCHE (2/10). C'est un classique de nos boulangeries: une pâte levée surmontée d'un mélange à base de crème et de sucre. Ce qui distingue la version vaudoise de sa cousine fribourgeoise? La richesse des traditions

Luca, de la boulangerie Séverine & Luca (à gauche), spécialiste de la salée au sucre; et Gilles Guillaume, roi du gâteau du Vully. Des mets cousins, mais le détail est sacré...

 **Virgi** [Virginie Nussbaum](#)

Publié le 18 juillet 2023 à 12:27. Modifié le 20 juillet 2023 à 15:49.

     [Offrir cet article](#)

Duels de bouche

Comment ça, la fondue britchonne est meilleure que la vacherin? Et la damassine, elle passe mieux que la gentiane? Attention sujet brûlant: nous faisons monter les produits du terroir sur le ring.

► [Découvrir la série](#)

Ce matin de fin juin, à deux pas de la cathédrale de Lausanne, on assistait à une remise de médailles. Sous le soleil, une brochette d'athlètes en jeans et veste boutonnée. Leur discipline? La gourmandise. Organisé par Lausanne à Table, association à l'origine d'évènements culinaires dans la ville, le concours invitait 400 participants à écumer, durant six semaines, dix boulangeries lausannoises... afin de voter pour élire la meilleure salée au sucre de la place. «Jusqu'à hier soir 23h30, des gens nous écrivaient pour nous redemander leur code de participation», s'amuse Marine Gasser, présidente de Lausanne à Table.



Les boulangères et boulangers ayant participé à la Trotte de la Salée au sucre, organisée par Lausanne à Table. —

© Cannelle Rebelle / Lausanne à Table

Et l'objet de toutes les convoitises est là, exposé à l'ombre dans une farandole de cartons, d'apparence simple: un rond de crème entouré de pâte. Mais à y regarder de plus près, il y a en a de toutes les tailles et de toutes les teintes - petit pain ou grande tarte, jaune ou blond pâle, bords brunis ou saupoudrés de sucre glace. Reste que les Vaudoises et Vaudois la reconnaissent au premier coup d'œil, tant la salée au sucre est une star des vitrines, populaire pour son côté enveloppant, ses calories réconfortantes et sa praticité. «Les gens en prennent une tranche pour leur pique-nique, avec un sandwich ou une salade», notent Séverine et Luca de la boulangerie du même nom, grands gagnants du jour.

«C'est un classique. Partout où j'ai travaillé, on en faisait!», confirme le chef de la Confiserie Nessi, qui a participé au concours. De ces recettes incontournables que

tous les jeunes doivent maîtriser en apprentissage. «Après, on l'a tous revisitée!» La base? De la pâte levée recouverte d'un mélange de crème, de beurre, de sucre et, parfois, d'œuf battu. Pas de sel, ou presque: son intitulé joliment paradoxal vient en réalité de «salée» (ou *sallaye*), terme romand qui désignait plus généralement, dès le XVIIe siècle déjà, des gâteaux - sans qu'on sache vraiment lesquels. Un pur produit vaudois... et pourtant. Ses ingrédients sont très proches de ceux qui, dans le canton de Fribourg, composent une autre tarte: le gâteau du Vully. Un rond de pâte levée avec un appareil à la crème, originaire de cette commune au bord du lac de Morat. La principale différence? Ladite crème, double chez les Fribourgeois.



Les salées au sucre des différents participants au concours: mêmes ingrédients, mais résultats totalement différents. — © Cannelle Rebelle / Lausanne à Table

Racines paysannes

Mentionner ce cousin de l'est aux artisans lausannois, c'est récolter immédiatement des «ouuh!» entendus. La comparaison suscite même de franches rigolades. «La matière grasse change complètement le goût! C'est un peu comme cuisiner avec du beurre ou de l'huile», estime Luca. «Les Fribourgeois nous voient comme des amateurs éclairés!», rigole Nicolas Nessi. «Elle est un peu plus aigre, leur crème, taquine Marc-Henri Tavel de la confiserie-tea room Le Romantica, le médaillé d'argent. Mais bien sûr que c'est la nôtre la meilleure...» Et son collègue de chez Noz Chocolatier de renchérir: «La leur est très bonne. Mais dans le canton de Vaud, elle est très, très bonne!»

Lire aussi: [Longeole et saucisse aux choux: une ode au cochon](#)

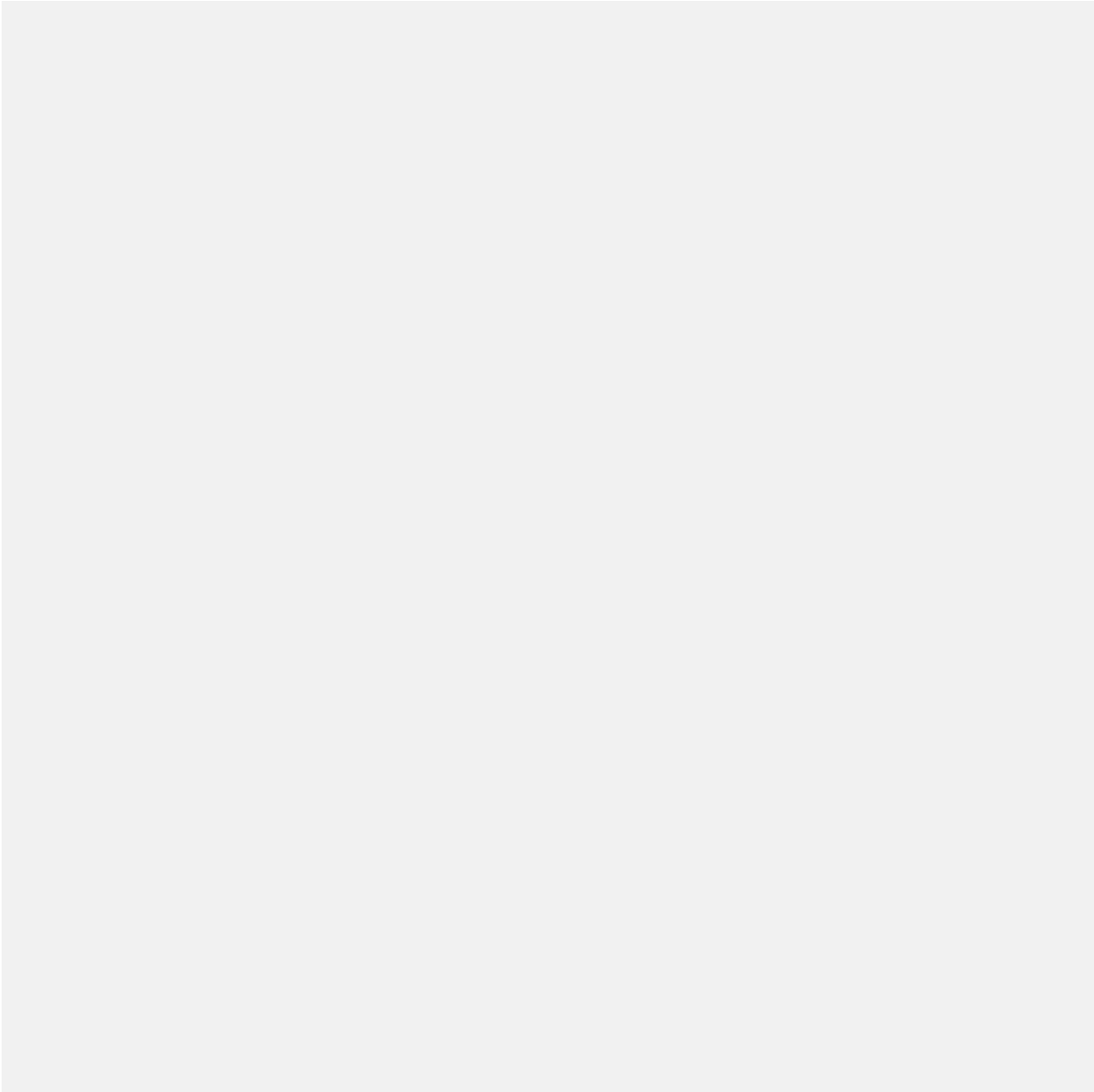
Deux spécialités jumelles de boulangerie fine à quelques kilomètres de distance? Cette coexistence s'explique sans doute par leur origine commune: les fours banaux. «Bien avant les fours industriels, tous les villages avaient leur four, où chacun venait faire son pain. Cela faisait généralement partie des tâches des femmes», explique Tania Brasseur, membre du comité de l'association Patrimoine culinaire suisse et de Slow Food Suisse, mouvement promouvant les cultures alimentaires locales. Après avoir cuit le pain, pour ne pas gâcher la chaleur du four qui refroidissait lentement, on y glissait des boules de pâte qu'on venait garnir ensuite. Et la prédominance des fermes laitières à l'époque explique que la crème ait été une denrée commune - retirée du lait pour faire le fromage. «On utilisait les produits pour ne pas les jeter», confirme Yves Girard, secrétaire général des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV).

Dans le canton de Vaud, la tradition remonterait au XVIII^e siècle, alors que les Vaudois se libèrent du joug des Bernois. «Les paysans sont devenus des terriens et les fermes ont commencé à grandir.» Dès lors, les variantes locales de la tarte à la crème essaient, évoluent dans leurs formes et leurs compositions, certaines se perdant en chemin. Mais dans le canton de Vaud, la salée au sucre devient un emblème, servi à Swiss Expo comme à la Fête des Vignerons. «Il faut dire que comparé à Fribourg, qui a multiplié les produits pour la Bénichon, on ne compte pas autant de variétés», glisse Yves Girard.

Amandes ou filets de perche

Ce n'est pas Gilles Guillaume qui dira le contraire. Dans sa boulangerie juste à côté de la gare de Sugiez, dans la commune de Mont-Vully, on découvre une farandole de douceurs fribourgeoises. Mais son produit phare, c'est le gâteau du Vully - comme l'indiquent les drapeaux devant l'entrée du magasin. Et sa réputation flotte loin à la ronde: dans son tea-room, on entend du français comme du suisse-allemand, touristes comme habitués ayant fait une halte matinale pour déguster une tranche de son fameux gâteau sucré... ou salé.

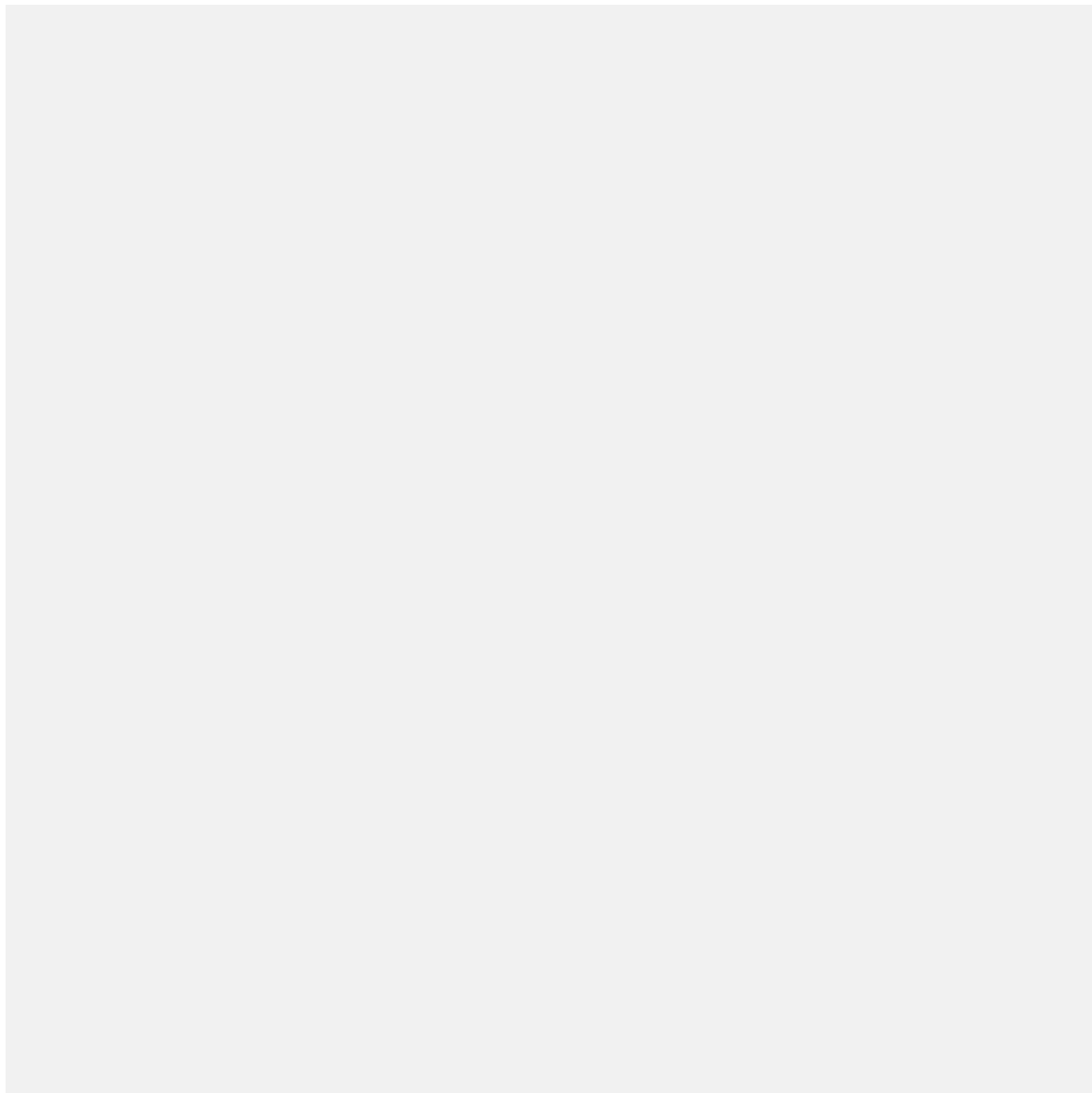
Car la spécificité du mets fribourgeois, c'est de se décliner en version apéritive, généralement agrémentée de lard et de graines de cumin. On la retrouve dans la vitrine savamment éclairée, tout comme une version végétarienne au fromage et aux noix. Et, côté sucré, une invention maison aux amandes façon florentin. «On peut s'amuser! J'en ai fait un jour avec des filets de perche par-dessus. Ou même au Nutella, mais ça, il ne faut pas trop le dire...»



Gilles Guillaume est patron de boulangerie depuis l'âge de 22 ans – le gâteau du Vully a toujours trouvé une place dans ses vitrines. — © Nicolas Brodard

Enfant du pays - il faut le voir saluer un client toutes les 40 secondes -, c'est naturellement que Gilles Guillaume avait à cœur de mettre le gâteau du Vully à l'honneur, en sublimant la recette traditionnelle. Ce qui le démarque? Le côté aéré et moelleux de sa pâte. «La recette, je peux vous la donner! Mais c'est le procédé de fabrication qui fait la différence: comment on travaille le gâteau, comment on le cuit. Et puis il faut de bons ingrédients.» En l'occurrence, une crème spécialement concoctée par une laiterie locale, de la farine et du beurre régionaux. Et ça fait mouche. Auréolé de nombreux prix au Concours suisse de la boulangerie, son gâteau du Vully est devenu un incontournable des manifestations locales. Ce jour-là, des dizaines de cartons sont chargés dans une camionnette, commande d'un concours de

golf qui les offrira en récompenses aux joueurs. Certains week-ends, il en sort 600 des fourneaux.



Les gâteaux du Vully de Gilles Guillaume – entre lardons, noix, amandes caramélisées... – © VN

Petit ou grand (jusqu'à 56 cm!), tiède ou en version à congeler, tout est modulable chez Guillaume – sauf un intouchable: le «puits d'amour». Ces trous qu'on fait dans la pâte avant qu'elle ne lève, caractéristique du gâteau du Vully. «Ensuite, la crème et le beurre vont dans les trous, donc quand vous croquez dedans, ça fait comme des petits lacs.» De quoi faire dire au boulanger, qui n'aime pas comparer, que la salée au sucre n'est sans doute pas aussi crémeuse...

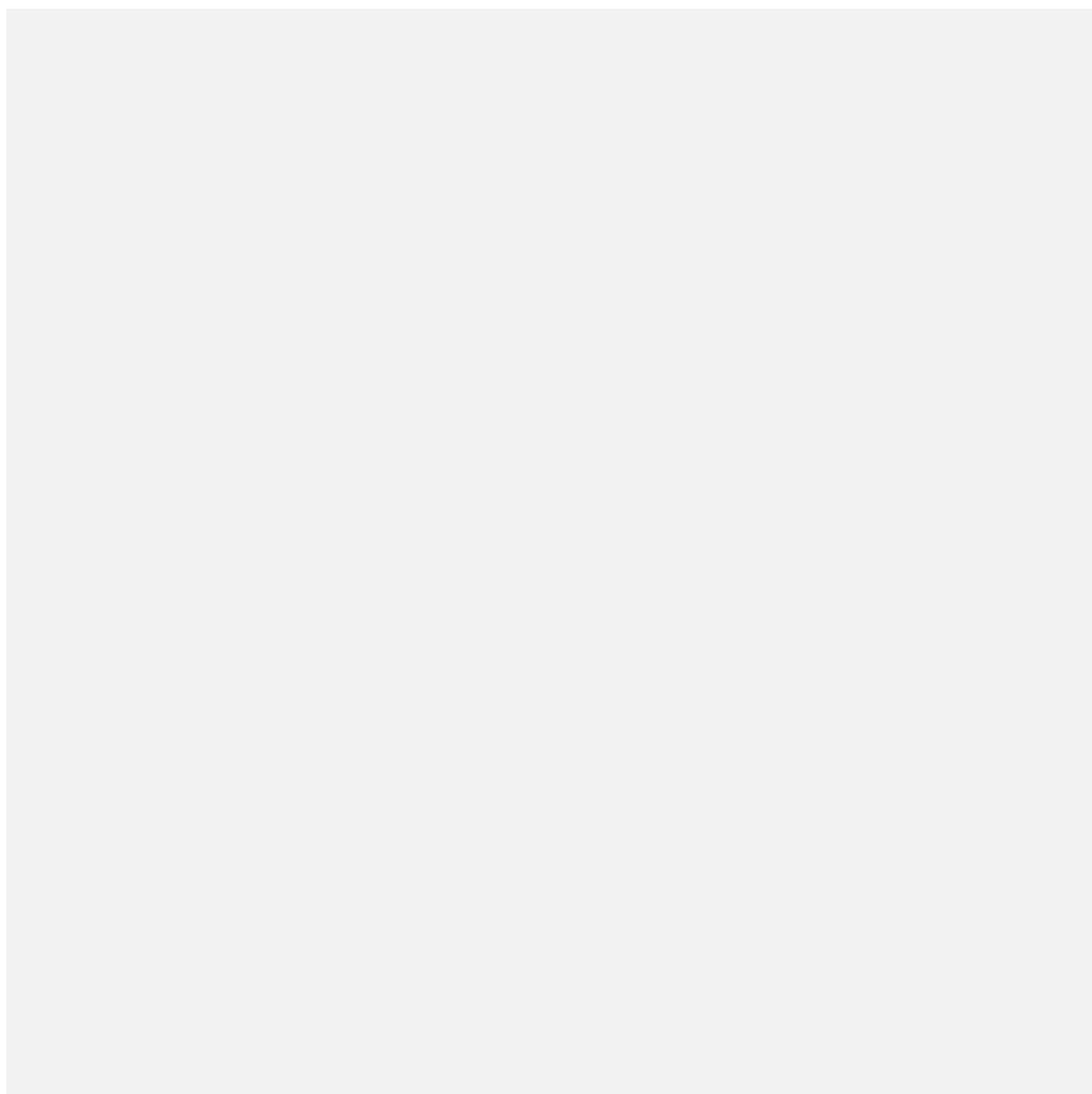
Lire encore: [Chez Visitaly, la cuisine italienne sous la loupe](#)

Madeleine de Proust

Lorsqu'on rapporte ces propos à Séverine et Luca, les médaillés d'or lausannois, ils les balaient en riant. «N'importe quoi! Les gens nous disent que quand ils coupent notre salée, il y en a plein partout!» Il faut dire que dans leur petit établissement de l'avenue de la Gare, le couple propose une salée au sucre particulièrement généreuse. Démonstration dans le laboratoire, un lundi à 7h: on voit Luca aplatir vigoureusement la pâte, qui a reposé presque 24 heures dans son moule, histoire qu'elle ne gonfle pas trop... et de pouvoir y étaler, du milieu jusqu'aux bords, 900 g de crème sucrée. Au sortir du four, Luca agitera la plaque: la crème gigote encore, c'est qu'elle est prête.

Mais Luca le dit volontiers: il y a un peu du Vully dans sa recette de salée. Parce qu'avant d'ouvrir leur magasin vaudois en 2018, lui et son épouse ont vendu le gâteau «rival» sur les marchés romands (et notamment fribourgeois) durant quinze ans. Alors forcément, ça laisse des traces. Ont-ils essayé de le proposer sur leurs étals à Lausanne? Oui, mais sans succès, répond Séverine. «Les clients étaient intransigeants: ils trouvaient qu'il n'y avait pas assez de crème et trop de pâte.» Préférant retrouver le goût, nostalgique, de leur salée d'enfance. Une Madeleine de Proust... ou de Ramuz.

S'il apprécie le «côté moins gras en bouche» de la salée, le duo reste attaché au gâteau du Vully, qu'il a même servi à son apéritif de mariage. Par contre, on ne trinque pas avec n'importe quoi, blague Séverine. «Proposez un blanc de Lavaux dans le Vully et vous êtes morts, ils vous renvoient sur-le-champ!»



Faire vivre la tradition

Car le Vully, sorte de Riviera fribourgeoise avec ses coteaux ensoleillés, est aussi connu pour ses vins et en particulier son chasselas. Une région faisant briller ses propres spécialités - d'ailleurs, le gâteau du Vully n'est pas uniformément répandu dans le canton, rappelle Didier Ecoffey, président de l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg. «A Gruyère ou dans la Singine, on en trouve beaucoup moins!» Moins cantonale qu'hyper-locale, la tarte à la crème? La preuve à Morat, qui lui préfère le Nidelkuchen - variante dont la crème est cuite par couches successives. Dans le canton de Vaud, c'est pareil, on recense la salée ormonanche, saupoudrée de cannelle, mais aussi le taillé de Goumoëns aux airs de focaccia.

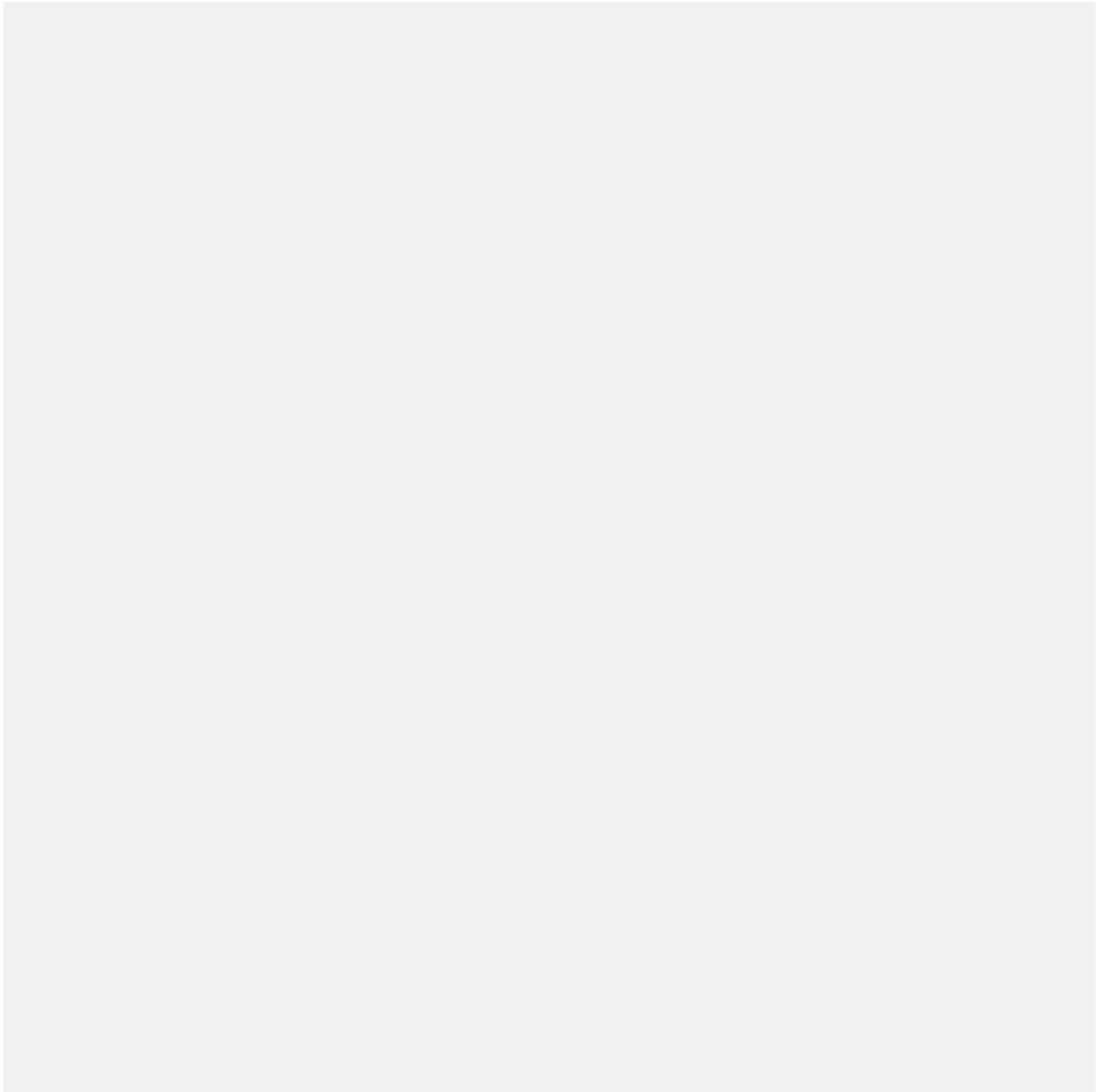
«Les frontières sont perméables, nuance Didier Ecoffey. D'autant qu'un boulanger peut avoir fait son apprentissage dans le canton de Vaud puis exercer à Fribourg!» Et ça se complique encore puisque la région du Vully est elle-même bicantonale, à la fois fribourgeoise et vaudoise... Alors chacun y va de son petit grain de sel - ou de sucre. «Forcément, il y a une petite concurrence et quand on discute autour d'un verre, on se chambre, c'est joueur, ajoute Didier Ecoffey. Mais nous, nos vrais concurrents, ce sont les grandes surfaces...»

Faire vivre le terroir et le savoir-faire artisanal: ici et là, des initiatives citoyennes sont nées pour entretenir la flamme des fours communaux - ceux qui ont survécu au temps et aux liftings urbains. Comme à Lugnorre, village d'à peine 1000 habitants où le Groupement du four prépare, quatre fois par an, des gâteaux du Vully au feu de bois. On retrouve deux de ses membres sur la place centrale où, à côté d'une vieille fontaine, une maisonnette cache bien son jeu. A l'intérieur, deux beaux fours en pierre et un grand espace cuisine que Carole Gaillet et Joël Loup connaissent bien. La première exploite un moulin à proximité, le second est charpentier, et tous deux mettent la main à la pâte depuis plusieurs années pour éviter que les traditions ne se perdent.

Querelle de chapelle

Entre les plaques à gâteaux et les foncets (de lourdes planches en bois munies d'un manche pour manipuler et retourner les plaques chaudes), ils détaillent le long processus: d'abord, «dérhumérer» le four avec quelques bûches dès le mercredi, qu'il faut ensuite alimenter chaque jour afin d'obtenir des braises rougeoyantes le samedi. Une température difficile à maîtriser, variant selon la saison et la bise, mais optimale. «Contrairement à un four de cuisine qui monte jusqu'à 280 °C maximum, ces hautes

températures permettent de saisir le gâteau et de le rendre croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur», sourit Carole Gaillet.

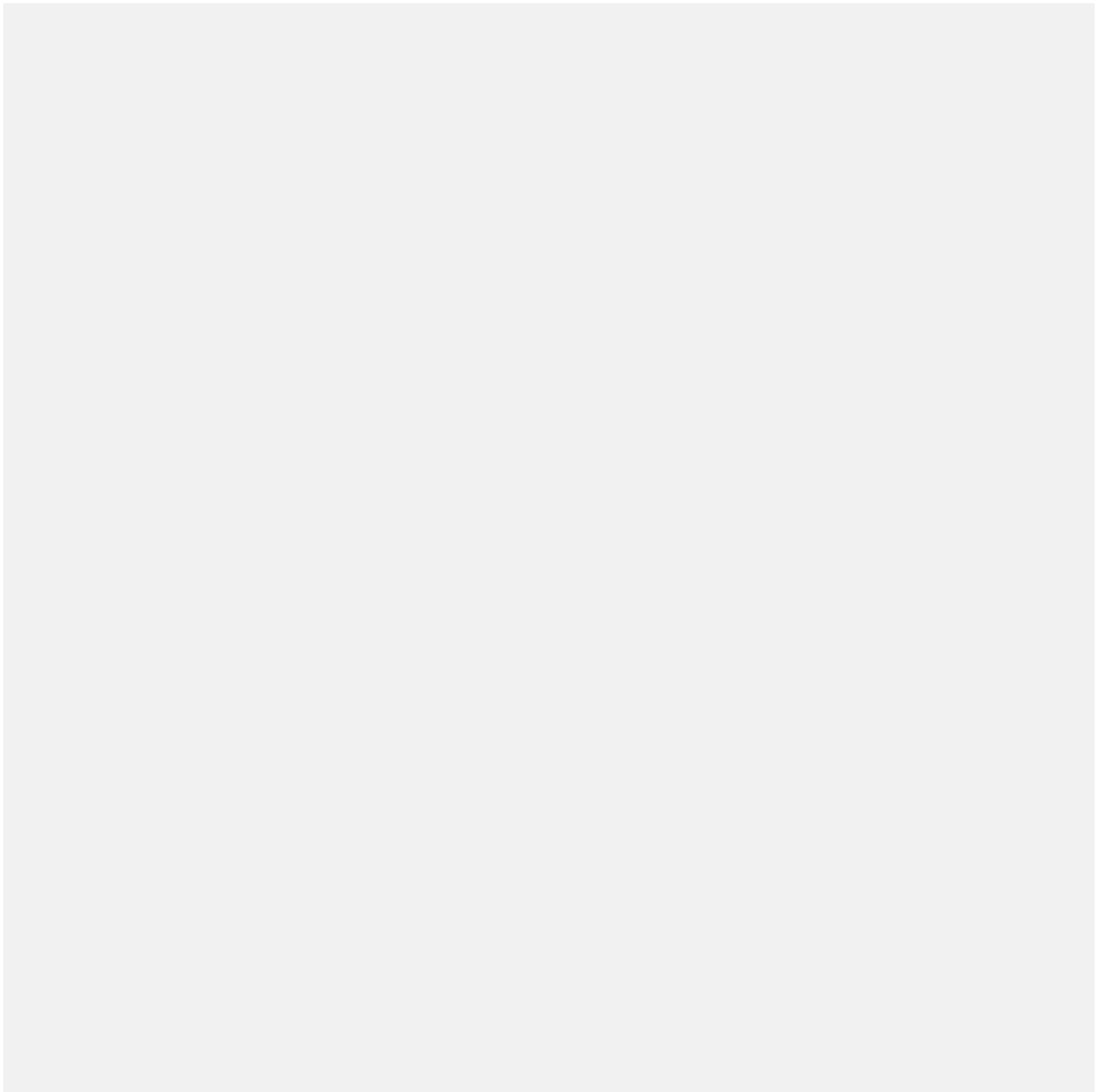


C'est dans ces deux fours que les bénévoles cuisent respectivement 18 et 33 gâteaux à la fois. — © VN

C'est avant l'aube, à 3h30 tapantes, que la trentaine de bénévoles se retrouve dans la cuisine, à malaxer la pâte dans de grands pétrins - 30 kilos de farine pour environ 400 gâteaux. A 5h, après le petit-déjeuner des braves, 300 plaques sont garnies. Comme à l'époque, où le sucre s'obtenait en taillant de gros blocs (les pains de sucre), l'équipe en casse de gros morceaux avec l'aide de marteaux - ça croque sous la dent à la dégustation. Et rajoute un peu de saindoux pour le croustillant. Quant aux puits d'amour, à Lugnorre, ce sont plutôt des stries faites à la roulette. Et si Carole Gaillet est native du Vully vaudois, elle avoue préférer les gâteaux de son fief d'adoption. «Mais il ne faut pas trop aller chatouiller, ça devient vite un point sensible... Chaque

village dira qu'il a la véritable recette. C'est pour ça qu'il serait impossible de la déposer, comme la Cuchaule AOP: en uniformisant le gâteau du Vully, on vexerait 12 villages!» Ceux du four de Lugnorre font toutefois des heureux: «La vente commence à 7h, et généralement à 10h, il n'y a plus rien!»

A l'origine, ce sont les «dames de la couture» - elles se retrouvaient le soir pour coudre et partager les potins du village - qui préparaient des gâteaux au four pour la bonne cause: l'argent de la vente était reversé à la paroisse. Aujourd'hui, les recettes bénéficient à diverses associations de la région. Et, nouveauté, le groupement a récemment accueilli des messieurs dans son comité, ce qui réjouit Carole Gaillet. Tout comme l'intérêt grandissant des plus jeunes pour ces traditions. En ligne de mire: transmission et convivialité, souligne Joël Loup. «Ça permet de mettre un peu d'ambiance, et d'éviter le syndrome du village-dortoir...»



La transmission à la maison

Entre le dessert et le quatre-heures, les tartes à la crème, qu'elles soient vaudoises ou fribourgeoises, sont par essence le plat du partage, note Tania Brasseur.

«Contrairement au repas à la française, le mode de consommation qu'on associe le plus à nos repas suisses, que ce soit la fondue ou la raclette, est justement très communautaire. On est debout, on mange ensemble!»

Un partage qu'on retrouve dans la chaleur des foyers. Car si elles semblent être de retour en force dans les boulangeries de quartier, où la mode est davantage aux produits bruts qu'aux montages sophistiqués, les tartes à la crème sont aussi un plaisir familial. De fête, ou du dimanche. Comme chez Jacqueline Gentizon, septuagénaire de Constantine, au nord d'Avenches, que le gâteau du Vully a accompagnée toute sa vie. «Il n'y avait pas un baptême, pas un mariage sans. Aujourd'hui encore, quand on reçoit quelqu'un, on l'accueille facilement avec un gâteau du Vully. Et on en prévoit toujours un ou deux de plus pour qu'il nous en reste!»

C'est sa mère, préposée au four banal à l'époque, qui lui a transmis sa recette - qu'elle a ensuite transmise à son tour à sa belle-fille. Un gâteau du genre... hybride: «La recette de la pâte vient de Mur, et celle du dessus, de Constantine.» Ce samedi-là, son petit-fils fête ses 18 ans. Au menu? «Des pizzas pour les copains... et du gâteau!» Alors, Vully ou salée, faut-il choisir? Non, au contraire, tranchent Séverine et Luca. «Ce serait déprimant d'arriver dans une boulangerie où tout serait pareil... La diversité des goûts, des façons de faire, c'est la beauté de l'artisanat.»

Ailleurs, au pays de la crème...

Parce que les voisins ne sont pas en reste, on trouve d'autres variations romandes de la tarte à la crème et au sucre, aux particularités délicieuses

Le toetché jurassien

Son nom signifie simplement «gâteau» en patois - parce que le toetché, c'est un peu l'archétype du gâteau traditionnel jurassien. La preuve, servi le soir avec du café au lait, il conclut l'infini festin cochonesque de la Saint-Martin. Mais ne parlez pas de dessert: la crème qui garnit la pâte levée, épaisse et acidulée (on ne la trouve que dans les laiteries du canton), lui confère un goût salé surprenant, par ailleurs très

différent de son cousin fribourgeois. Soit on l'aime, soit on le déteste, dit-on. Gâteau des fêtes populaires, le toetché (ou totché, touetché, toitché...) est aussi celui du dimanche, se dégustant froid à l'apéritif ou tiède en entrée - et vu sa consistance, peut constituer un repas à lui seul! Si son centre de production est l'Ajoie, le gâteau connaît des déclinaisons dans tout le canton, dont certaines intègrent du safran, d'autres du poivre. Et, avis aux amateurs, il existe même le toetché aux pommes de terre...

La salée du val d'Illiez

En Valais, il faut crapahuter dans le Chablais pour découvrir une tarte à la crème du genre super-locale. Dans la composition de celle qu'on surnomme la «lindenne», d'après son nom patois *lindena*, on retrouve le sucre, la farine et le beurre (beaucoup!) de son équivalent vaudois - le tout aromatisé à la cannelle, ce qui lui donne une jolie teinte bronzée. Selon l'association Patrimoine culinaire suisse, une femme aurait fait la réputation de la salée du val d'Illiez: Adrienne Donnet, propriétaire d'un moulin ainsi que d'un four à Troistorrents, et qui, au début du XXe siècle, préparait de fameuses lindenas - qu'on aurait même servies lors d'inauguration de chantiers, après avoir hissé un sapin sur le toit comme le veut la tradition. Aujourd'hui, les habitants du Bas-Valais mais aussi les touristes en sont friands, dégustant ses différentes variantes dont les recettes se transmettent de génération en génération: avec œuf ou sans, agrémentée de fruits ou... arrosée de vin!