

Patrimoine culinaire

La cuisine suisse n'existe pas? Inventons-la!

Les röstis et le papet, les capuns ou les pizokels peinent à séduire nos hôtes étrangers. La patrie de Joseph Favre et de César Ritz a mal à son identité gastronomique. Mais rien n'est perdu

Véronique Zbinden

À chaque compétition culinaire de grande ampleur, la même attente et (généralement) la même déception; à chaque classement des villes ou des pays, la même absence; à chaque vote d'un jury international, la même invisibilité. Ou à peu près. Parmi les derniers épisodes en date, le *ranking* publié en mai par le portail TasteAtlas des villes où l'on mange le mieux: aux premières places, Florence et Rome sont suivies par Lima, Naples, Hongkong et Mexico. On cherche en vain une cité suisse parmi la centaine de noms énumérés, faisant dire au *Tages-Anzeiger* que la Suisse paraît un pays en voie de développement sur le plan culinaire.

La plateforme TasteAtlas ne se base pas uniquement sur les avis de consommateurs et de *foodies*, mais aussi sur les évaluations de Google. Une autre de ses notations tranchantes passe en revue les meilleures cuisines nationales: les spécialités suisses y émergent au 87e rang...

Nul n'est prophète en son pays

Ce n'est pas tout et on pourrait multiplier les exemples: le podium du Bocuse d'or, entre autres concours culinaires prestigieux, est squatté depuis des années par les chefs nordiques (il faut remonter à 2007 pour qu'un Helvète, Franck Giovannini, y décroche le bronze). Le classement des «50 Best Restaurants»? Le seul chef suisse à figurer annuellement à ce glorieux palmarès est

Andreas Caminada (si l'on excepte Daniel Humm, qui a fait toute sa carrière aux Etats-Unis). Et ainsi de suite.

Hormis les deux mamelles gourmandes que sont la fondue et la raclette, existe-t-il une cuisine suisse et génère-t-elle un sentiment identitaire? Pour Marine Gasser, organisatrice d'une récente table ronde sur le sujet à Lausanne, il y a indéniablement une curiosité et un engouement des Suisses à l'égard de leur terroir et de leur patrimoine. En témoignent les nombreux événements proposés par l'association vaudoise sur le thème des malakoffs ou de la salée et dont les places s'envolent en quelques heures. «Les gens ont parfois de la peine à les identifier mais s'intéressent à l'histoire du sbrinz, passionnante, ou à celle du carac. Connaître notre passé et nos traditions contribue à l'attachement à ce patrimoine et à sa valorisation, au-delà de tout chauvinisme et de toute velléité de récupération politique», souligne Marine Gasser.

Les paysages suisses présentent une diversité exceptionnelle pour un territoire aussi exigu, entre lacs, montagnes, pâturages à vaches et forêts, flore alpine et microclimat méditerranéen, mais aussi pratique de la cueillette sauvage et jardins médiévaux de plantes médicinales...

Plus de 200 sortes de pains

Pour la cheffe d'origine catalane Alba Viñals, la Suisse ne manque pourtant pas d'excellents produits, pas toujours bien valorisés, éclipsés parfois par une propension à se focaliser sur le duo chocolat-fromage qui a fait sa gloire d'autrefois. Surtout, cette ancienne ingénieure en sciences de l'environnement passée par Changins et formée chez Ferrandi, à Paris, relève «un manque de fierté frappant des Suisses au sujet de leur patrimoine et de leur histoire, contrairement à la France ou d'autres de ses voisins». Une certaine méconnaissance aussi, due pour partie au cloisonnement entre les régions linguistiques, voire les cantons: un Vaudois ne connaît que rarement les formidables pizokels grisons, alors que la tarte aux oignons bernoise ou les gnocchis tessinois franchissent rarement les frontières cantonales... Tous ces plats paysans ont pourtant leur noblesse et la jeune cheffe les revisite avec curiosité et créativité.

Autre regard affûté, l'Américaine installée à Neuchâtel Heddi Nieuwsma a notamment consacré deux livres aux traditions boulangères et pâtisseries de Suisse: elle estime que de nombreux plats helvétiques mériteraient d'être exportés et appréciés au-delà des frontières. «La Suisse compte plus de 200 sortes de pains, et de nombreuses recettes seraient certainement appréciées à l'étranger, tels que la couronne des rois ou les bonshommes de pâte, la tresse, les Fastenwähe et le Pfilenbrot.» Au-delà des desserts et recettes sucrées qu'Heddi

connaît parfaitement – oui, le carac, les leckerlis, le Merishauser Bienenstich et tant d'autres mériteraient d'être connus – l'autrice cite également des plats régionaux tels que la soupe de chalet, les capuns ou les crôutes au fromage ou aux champignons, voire les diverses tartes à l'oignon.

Surtout, note la gastronome, «les histoires et légendes entourant ces recettes sont autant d'arguments pour perpétuer la tradition et créer des liens». Autrement dit, un bon *storytelling* pourrait contribuer à rendre visible la cuisine suisse, voire, qui sait, booster un sentiment de fierté nationale, jusqu'ici si discret. Pour rappel, nombre de pays – pas toujours aussi gâtés que la Suisse, que l'on songe au Danemark, à la Corée ou au Pérou – sont parvenus à se créer une image forte de destination gastronomique, grâce à des politiques volontaristes.

«Soft power» subtil

Qu'en est-il de la diplomatie culinaire helvétique? Le pays a-t-il une stratégie pour user de ce subtil *soft power* qu'est la gastronomie? Directeur *ad interim* de Présence Suisse, l'entité qui a pour vocation de promouvoir l'image du pays, Alexandre Edelmann se borne à relever que ce n'est pas là le mandat de son dicastère. Autrement dit, il n'existe aucune stratégie pour valoriser notre cuisine nationale.

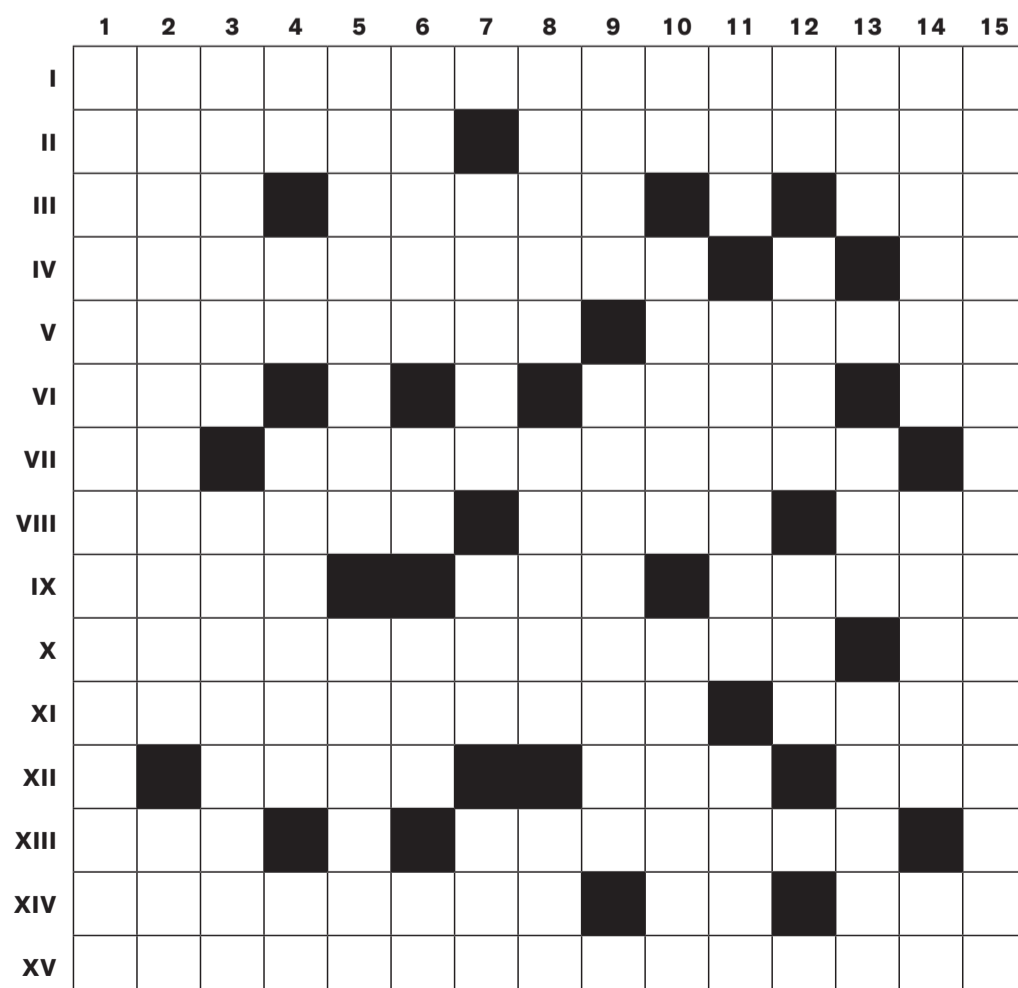
«Le chocolat et le fromage sont nos deux produits phares, à l'identité forte, qui en disent long sur notre histoire, l'inventivité des pionniers de l'industrie chocolatière, les procédés de valorisation et de conservation du lait, etc. Mais la cuisine ne figure pas au nombre des objectifs assignés par le Conseil fédéral et qui sont l'innovation, la durabilité, les relations avec les pays européens, la promotion de la place financière et de l'économie dans son ensemble», indique Alexandre Edelmann. Certains observateurs déplorent dès lors que cette vision confédérale se limite à «organiser des soirées fondue et vin dans les ambassades...»

Domage? Les choses évoluent un peu, grâce à l'émergence d'une nouvelle génération passionnée par son terroir et qui le revisite sur un mode poétique et subtil. C'est le cas de Sven Wassmer, qui raconte avoir pris conscience alors qu'il vivait à Londres de l'Arc alpin en tant qu'entité patrimoniale, culturelle, historique et culinaire et avoir voulu traduire cette richesse dans ses plats. On parle désormais de nouvelle cuisine alpine pour définir la vision commune à une poignée de jeunes talents basés à Zurich, en Engadine, à Lausanne ou en Gruyère. Une réinvention permanente... ■

La tarte aux oignons bernoise ou les gnocchis tessinois franchissent rarement les frontières cantonales

Mots croisés

Philippe Dupuis



Grille 95

HORIZONTALEMENT I Comme un loup ou autre animal épris de liberté. **II** En marge dans le texte. Doux et moelleux au toucher. **III** Forme de savoir. Fit passer la couleuvre. Dans le filet. **IV** Criaient comme des hirondelles. Cité antique. **V** Dérangiez et grattiez en surface. Soutint et garantit. **VI** Fit l'innocent. Le perdant du marché. Point. **VII** Pris en acte. Lourds supports de construction. **VIII** Gardèrent pour eux. Bien dégagée. Fin à Hollywood. **IX** Dormait d'un œil sous le trône d'Héra. Sans défaut. Sorti d'un tube. **X** Pas bête du tout. Encadrent demain. **XI** Réservé et impénétrable. Fit des réductions. **XII** Entre les mains du tailleur de pierre. Excellent dans son domaine. Air à recomposer. **XIII** Belle des Maîtres chanteurs. Les professionnelles peuvent vivre de leurs gages. **XIV** Implantation de l'œuf fécondé. Renforce l'accord. Très attendu par ses lecteurs. **XV** Épargnes sans placements.

VERTICALEMENT 1 Sans la moindre réflexion. **2** Terrestres chez André Gide. Infection transmissible dans nos rapports. **3** Exerça son pouvoir de persuasion. Évite de tout prendre au sérieux. **4** Un peu de pudeur. Sur la portée. A disparu à l'arrivée de l'euro. Bonne carte. **5** Protecteur des poitrines. Apporta des couleurs. **6** Partis dans un autre monde. Ouverture de gamme. Petit espace de culture. Dans la pliure. **7** Forme d'avoir. Le faux est bien vrai. Dieu du tonnerre au nord. **8** Partez dans l'espace. Prépare le chanvre. Sans fantaisie. **9** Fils de Juda fidèle à sa première épouse. Peinture à l'eau et à la colle. **10** Chez les Romains. Maison close. Poète chilien nobélisé. **11** A fait voyager le monde ouvrier. La mélancolie des poètes. Se lançât. **12** Vaut de l'or. Très fatiguée. Pièce de la charrue. **13** Comme l'ami de Guy. Possessif. Pour attraper le bétail à distance. **14** De petits débuts pleins d'espoir. Diamétralement opposé au zénith. Ouverture de comptes. **15** Plus que remarquables dans leur genre.

Solution de la grille 94

HORIZONTALEMENT I Processionnaire. **II** Laparotomie. Les. **III** Abilene. Idéales. **IV** Niña. Grass. Vile. **V** Toi. Denis. Basin. **VI** Utah. Uélé. Flirt. **VII** Rétifs. Esum (muse). Bai. **VIII** Errèrent. Plie. **IX** Émis. Taille. **X** Satan. Gellée. **II** **XI** Elgar. Lisible. **XII** Ma. Eau. Cesena. **XIII** Ema (âme). NB. Asa. Site. **XIV** Négateur. If. Son. **XV** Travestissement.

VERTICALEMENT 1 Plantureusement. **2** Rabioteur. Amer. **3** Opiniâtreté. Aga. **4** Cala. Hiémale. Av. **5** Ère. Fringante. **6** Songeuses. Aubes. **7** Sterne. GR. Ut. **8** Io. Ailette. Cari. **9** Omisses. Allés. **10** Nids. Utilisais. **11** Née. BFM. Lésé. Fe. **12** Aval. Pleins. **13** Illisible. Baise. **14** Réélirai. Il. Ton. **15** Essentiellement.