

Le petit satirique romand

Vigousse



Le voyage
et le goût



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO

Cave de la Crausaz
Féchy

**Vente au détail
à la propriété,
ainsi que pour tous
vos événements**

**QUALITÉ GARANTIE
LABEL OR
Terravin
CUVÉE CERTIFIÉE**

Cave de la Crausaz
Féchy
La Côte
Appellation d'origine contrôlée
Bettems frères S.A. • Féchy

Bettems frères S.A.
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy
021 808 53 54
www.cavedelacrausaz.ch

Cave de la Crausaz
Féchy AOC La Côte
CHF 8.40 la bouteille



1^{er} prix dessin, Delphine Gilliard et Louis Honegger, Versoix

Les gagnants du concours de nouvelles :
1^{er} prix
Lorraine Pidoux, Lausanne
2^e prix
Rosemarie Fournier, Sion
3^e prix ex æquo
Fabienne Fontana, Corseaux
Nicolas Sautebin, Morges

Les gagnants du concours de dessins :
1^{er} prix
Delphine Gilliard et Louis Honegger, Versoix
2^e prix
Dao Nguyen, Genève
3^e prix
Jean Michel Genin, Vouvry

Supplément thématique du numéro 416 publié en association avec la Semaine du Goût. Ne peut être vendu séparément.

Editeur : Vigousse Sàrl, CP 1499, CH-1001 Lausanne > www.vigousse.ch > contact@vigousse.ch, tél. 021 612 02 50
Fondateur : Barrigue **Rédacteur en chef :** Stéphane Babey (resp.) **Rédacteur en chef adjoint :** Laurent Flutsch (resp.)
Chef d'édition : Roger Jaunin **Rédacteurs :** Séverine André, Sebastian Dieguez, Jean-Luc Wenger (RP) **Correction :** Olivier Mottaz
Abonnements : abo@vigousse.ch > Tél. 021 612 02 56 **Publicité :** Urbanic Sàrl, ch. de Sous-Mont 21, 1008 Prilly, tél. 079 278 05 94, info@urbanic.ch – **Layout et production :** www.unigraf.com **Impression :** ALPAcomm > Tirage : 20 000 ex.

LE GOÛT EST AU COIN DE LA RUE

Ça vaut encore la peine de voyager ? Les collectionneurs de capitales du week-end avec leur bagage de CO₂, ils mangent quoi à la descente de leur avion ?

Aujourd'hui tous les centres-villes se ressemblent, aseptisés, avec les mêmes boutiques, les mêmes marques, les mêmes codes vestimentaires... et évidemment la même bouffe insipide, rapide et sans saveurs. Et hop, un peu de pétro-aliment, avec une sauce de biotechnologie et cela redonne des forces pour avaler sa capitale.

Ce voyage, c'est celui de la mondialisation des plats et de la folklorisation de la table : un peu de curry avec du *kebab*, une part de pizza et un sushi sauce soja. Et vous rajoutez une pointe de véganisme... et les carottes sont cuites ! Les voyages forment la cuisine d'assemblage.

Le concours de nouvelles *Vigousse* Semaine du Goût se mijote sur une autre planète. Celle du coin de la rue, des petits producteurs qui maintiennent vivantes des traditions culinaires séculaires. Un voyage dans la biodiversité alimentaire qui résiste coûte que coûte à la destruction programmée. Ce voyage-là exige de la lenteur, du respect mutuel dans la différence.

Cinq ans déjà que nous collaborons pour promouvoir l'écriture, le goût et l'humour. Pourquoi s'arrêter en si bon chemin ?

Josef Zisyadis
*Directeur de la Semaine suisse du Goût
et coprésident de Slow Food Suisse*

AUTHENTICITÉ

L'ouïe pour entendre, la vue pour voir, l'odorat pour humer, le toucher pour sentir, il n'y a rien à redire, la Nature nous a gâtés. Ainsi nous est-il possible, sans effort apparent, de nous laisser bercer par un concert d'Alain Morisod, d'admirer un coucher de soleil sur les cimes enneigées, de sentir l'odeur de l'herbe fraîchement coupée ou encore de carresser d'une main distraite le pelage soyeux de notre animal de compagnie préféré. On appelle cela les sens, et c'est ce qui nous différencie d'un bloc de pierre, d'une perforatrice à air comprimé ou, à choix, d'un emballage plastique ; lesquels n'ont pas, comme la plupart d'entre nous, la chance de posséder une paire d'yeux, tout autant d'oreilles, un nez et une dizaine de doigts. Ou alors ça se saurait depuis longtemps.

Reste le goût. Vaste sujet. Et puis, d'abord, de quel goût parle-t-on ? De celui, amer, de quelque mauvais souvenir ? De celui des

voyages, de l'aventure, du risque, de ce qu'on appelle le bon ou le mauvais goût ? Là encore le sujet est sans limites. Bornons-nous donc, ici, à évoquer le goût dans ce qu'il suppose des plaisirs de la table. Et c'est là que tout se complique. C'est que l'industrie agroalimentaire, les grands distributeurs et les chaînes de fast-food s'acharnent chaque jour davantage – et non pas, hélas, sans un certain succès – à nous imposer une alimentation d'un goût pour le moins douteux, si ce n'est entièrement artificielle, voire dangereuse pour notre santé. Face à cette déferlante, il nous appartient de savoir résister. De mener le combat, de privilégier les produits d'ici, de saison, et ainsi de garantir l'avenir de nos producteurs et de nos paysans. En un mot comme en mille de ceux qui ont le goût du bon, de l'authentique. Bon appétit !

Vigousse / Roger Jaunin

DÉLICATESSES

Lorraine Pidoux, Lausanne

On dira ce qu'on veut mais la cuisine chinoise, c'est vraiment dégueulasse, un peu comme le vin blanc vaudois. A cela près qu'on ne peut pas rayer des vitres avec une couenne de porc, tout au plus farter une luge.

Comme la visite du Musée de la Pastèque avait fait forte impression à Nelly et à Elisabeth, on comprendra aisément que l'option des bières frelatées sur un parking désaffecté s'imposait. Il fait chaud les nuits d'été pékinoises. Mais c'est le lendemain que les problèmes ont commencé.

La première levée, qui eut au réveil la surprise de porter encore quelques bigoudis de la veille, se résignait déjà à la trilogie porc, concombres et ail, tandis que la plus sophistiquée des deux espérait faire main basse sur du Coca au milieu d'un vaste choix de canettes rouges aux caractères illisibles. C'est dire.

Alors en attendant que ça passe, il a fallu regarder les championnats du monde de natation à Kazan, à la télé. Et comme l'a dit aux médias le vainqueur du 400 mètres, Sun Yang, soupçonné de dopage: « Parfois on prend des trucs dont on ne sait pas ce que c'est. » Sur ça, on est d'accord.

On tente une sortie de l'hôtel, parce qu'il faudra bien accomplir cette foutue mission: la commande d'un chef étoilé pour un chef d'entreprise nostalgique de la Révolution culturelle. On taira le nom de ces deux individus réputés pour leurs scandales, par précaution, car à ce stade l'affaire pourrait encore mal tourner.

Pour cette mission délicate, prendre un métro n'est pas envisageable. La route est longue quand on ne sait pas bien par où on va, et pour se requinquer Elisabeth ne jure que par un bon bouillon. Après des sushis que la caissière d'une chaîne frigorifiée propose de chauffer au micro-ondes par subversion politique, suivis du petit cheeseburger d'une multinationale comme plat de résistance, la recherche du fameux bouillon reprend de plus belle. Au fond d'une impasse, Elisabeth finit

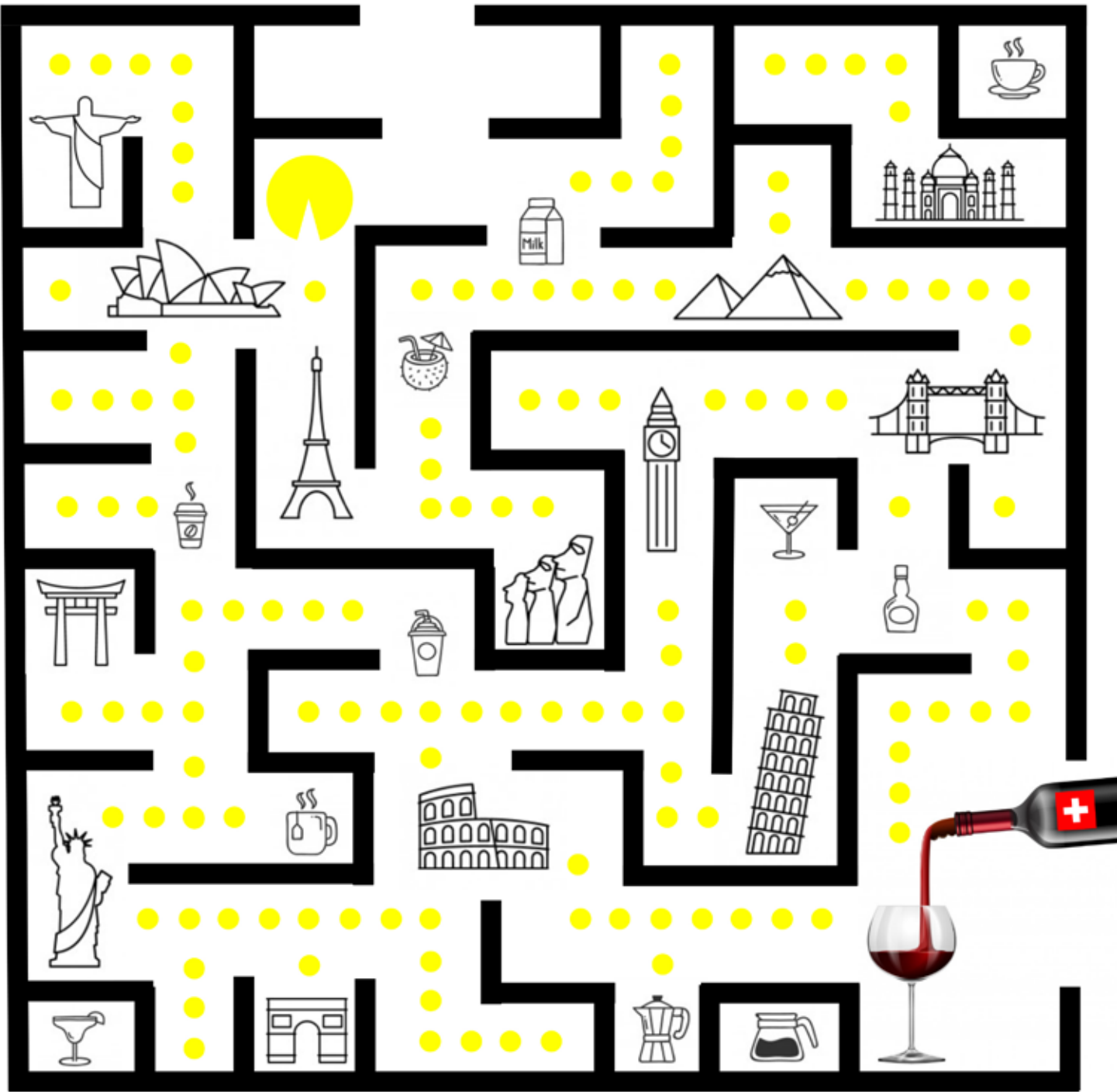
par dégoter une échoppe assez prometteuse. Alertée par l'odeur pestilentielle et les photographies de Mao Zedong sur les murs, Nelly suspecte le plat préféré du grand leader, qui ne manque pas d'arriver. C'est en sa qualité toute discutable d'historienne qu'elle a été recrutée pour accompagner Elisabeth, à qui l'on ne connaît aucune qualité à part celle d'avaler à peu près n'importe quoi, comme un petit couteau suisse qu'elle conserve précieusement ce jour-là entre la lnette et l'épiglotte. Sans compter bien sûr la soupe de tripes fumantes qui vient de lui être servie. Pendant le repas, Nelly étale sa science sur les dirigeants et les tripes. Le bruit de succion des nouilles couvre une partie de ses propos mais en tendant bien l'oreille, on croit pouvoir reconstituer les informations suivantes.

La nuit du 7 septembre 1976, les entrailles de Mao Zedong sont retirées à l'arrache, parce que son infarctus

du myocarde n'a pas été prévu donc planifié. Selon l'Institut des plantes médicinales et aromatiques de Moscou, maître incontesté en la matière, on doit retirer les organes internes avant d'expurger le sang des veines et de plonger le corps dans du formol. Mais il n'est pas question de demander de l'aide aux Soviétiques en cette période de rupture avec l'URSS. Pour faire chic, Nelly prononce « urs ». Elisabeth s'en contrefout. Quant au docteur Li Zhisui,

il affirme que la tête de Mao gonfla comme un ballon de football. On ne sait pas si c'est vrai ni ce qu'il advint des boyaux extirpés du cadavre encore chaud. Côté occidental, il y aurait beaucoup à dire sur la taxidermie médiévale, qui préférerait couper, saler et accommoder les restes royaux dans un bouillon de vin aromatisé. Mais Nelly et Elisabeth ignorent qu'au couvent des Célestins le gisant d'entrailles de Jeanne de Bourbon porte ses intestins dans un petit sac à main. C'est dommage, ça aurait fait une bonne histoire. Toujours est-il qu'à la mort de cette dernière, cela faisait dix ans qu'en Chine la dynastie Ming était montée sur le trône en la personne du Déluge Martial, de l'Inondation Militaire: Hóngwū. Ce fils de paysan, devenu moine puis

« La tête de Mao gonfla comme un ballon de football. »



2^e prix dessin, Dao Nguyen, Genève



Hôtel - Restaurant Le Raisin
Place de la Palud 19 - 1003 Lausanne
021 312 27 56
www.leraisin-lausanne.ch

PUB

Ouvert
du lu au
sa 7h -
23h30



3^e prix dessin, Jean Michel Genin, Vouvry

« Elisabeth se précipite
sur la dépouille
du Grand Timonier. »

empereur paranoïaque, n'en porte pas moins un bonnet de Batman sur ses portraits officiels. Là, Elisabeth croit rêver mais elle s'en fout, elle a presque fini sa soupe. Et Nelly repart sur les 21 196,18 kilomètres de la Grande Muraille et ses briques collées au riz. Aurait-on idée de colmater les murs de vignes de Lavaux avec des patates ? C'en est trop. D'un coup de baguette bien ajusté, Elisabeth met un terme aux divagations de l'hagiographe qu'on lui a collée comme acolyte. En temps voulu, elle sera bien utile, qu'elle garde sa salive. Et puis il faut se dépêcher, là-bas ça ferme à midi.

En poche le passeport, au dehors les mains, trois heures de file d'attente prises en sandwich entre des bruits d'éruption et une femme revêtue d'un pyjama polyglotte aux inscriptions *Ship that way* et *Balance de cuisine* qui ferait presque regretter les costumes mao, Elisabeth et Nelly pénètrent enfin dans le monument sépulcral avec, dans le viseur, le saint graal qui leur permettra de toucher la prime promise par leur commanditaire. Priées de défiler d'un bon pas, qui n'est pas forcément militaire contrairement à ceux qui surveillent, Elisabeth et Nelly vont devoir ruser. Ce qui ne saurait tarder. Prise de ce qui semble être un malaise

causé par l'ingestion d'une soupe aux tripes avariée, Elisabeth se tortille comme un ver. Les muscles de sa paroi abdominale se contractent, la pression intra-abdominale augmente, l'œsophage se relâche, le contenu de l'estomac se déverse sur le marbre blanc du mausolée de Mao et le défilé des visiteurs s'en trouve stoppé net. Face à tant d'immondices dans un lieu aussi sacré – ce qui n'est pas peu dire pour un peuple sans opium – les gardes se précipitent vers la malade qui déjà fouille ses vomissures à deux mains. Pour détourner leur attention, Nelly, qui touche un peu au mandarin, se lance dans un exposé bien senti sur le design du bâtiment, son solide granit du Sichuan, ses délicates porcelaines du Guangdong, sans oublier les 700 000 volontaires venus de tout le pays pour contribuer à la construction de l'édifice entre le 24 novembre 1976 et le 24 mai 1977, ce

qui n'est pas rien. Face à tant de grandeur, l'auditoire sombre dans un profond sommeil tandis qu'Elisabeth, qui a récupéré son couteau suisse, se précipite sur la dépouille du Grand Timonier pour prélever l'appendice tant convoité : la verrue de Mao, qui bientôt se verrait déglacée sur les rives du lointain Léman dans du chasselas d'Aigle, *Les Murailles*. Evidemment.



Payot Libraire,

c'est plus de

800 événements

culturels par an.

Abonnez-vous à l'agenda
de nos conférences, rencontres
et dedicaces sur :

evenements.payot.ch



TOUS LES LIVRES, POUR TOUS LES LECTEURS

Lausanne Genève La Chaux-de-Fonds Fribourg Montreux
Morges Neuchâtel Nyon Sion Vevey Yverdon-les-Bains

PAYOT

LIBRAIRE

La livraison est gratuite
en Suisse sur **payot.ch**

PARTIR ?

Rosemarie Fournier, Sion

J'ai encore acheté un billet d'avion sur internet. Hier soir, pendant que Lucie regardait la télévision. J'ai trouvé une offre de dernière minute pour Nice. Aller seulement. Décollage aujourd'hui, à 18 heures. Je vais attendre que Lucie sorte le chien (c'est son tour). J'ai lu un article sur Nice dans le journal. En octobre, il paraît qu'il y fait encore 20 degrés. Je me réjouis.

Il pleut des cordes. Lucie s'est contentée de sortir le chien sur le balcon, avant d'allumer la télévision. Elle a beau être scotchée devant l'écran, je ne suis pas à l'abri d'un besoin pressant, du téléphone qui sonne, voire d'une panne d'électricité, seules raisons concevables pour qu'elle lève les yeux. Et si cela arrive juste au moment où je passe la porte... Je renonce. Comme d'habitude, il sera impossible de me faire rembourser ce billet. Heureusement que Lucie ne met jamais son nez dans les comptes du ménage. Depuis ma mise à la retraite, l'an dernier, j'avoue que j'ai déjà dépensé une petite fortune en billets d'avion.

Je surfe sur les sites des compagnies aériennes. Je trouve un billet low cost pour Naples. Antonio, mon voisin de palier, vient de Naples. Il m'a dit que c'était la plus belle ville du monde. Je suis tenté d'aller vérifier. J'achète le billet et l'imprime. Aller simple. Départ dimanche matin, très tôt. Lucie ne m'entendra pas. Nous faisons chambre à part depuis longtemps. Je me promène encore un peu sur les sites touristiques italiens, guettant le moment où Lucie éteindra la télévision et se décidera à se rendre à la cuisine pour préparer le repas. Ça tombe bien : je sais qu'elle a prévu des tagliatelle au saumon. Sa cuisine, c'est bien la seule chose que je regretterai.

Encore trois jours jusqu'à dimanche. J'ai un petit sac de voyage, rempli de l'indispensable, caché au fond de ma penderie que Lucie n'ouvre jamais. Quand elle a fini le repassage, elle dépose toujours mes habits sur mon lit pour que je les range moi-même. Je meurs d'envie de dire à Antonio que je pars pour Naples. Il ne faut pas. Personne ne doit savoir.



Cyril Boillat, Saint-Aubin-Sauges

Je suis terriblement déçu. J'ai oublié de régler mon réveil samedi soir. Il faut dire que, pour fêter mon départ, j'avais ouvert une bouteille de gamay vieilles vignes, de la cave de l'Orlaya, à Fully. A force de surfer sur internet, j'ai éclusé la bouteille sans m'en rendre compte. Quand je me suis réveillé, j'ai tout de suite constaté qu'il était trop tard. Parti, mon avion. Du coup, pendant que Lucie dort encore, j'allume mon ordinateur. Je tombe presque tout de suite sur une offre intéressante : un vol pour Helsinki. Pourquoi pas ? Même si, en octobre, les températures sont déjà basses. Même s'il n'y a plus que trois heures de soleil par jour. Et puis, elles sont belles, les filles du Nord. C'est pour demain. Je dirai à Lucie que je vais faire les courses, mais j'irai tout droit à l'aéroport.

J'attends que Lucie soit à la salle de bain pour sortir de l'appartement. Comme ça, elle ne verra pas que je pars avec mon sac de voyage. Moment de panique dans le taxi. Mon passeport, ma carte de crédit, mon billet d'avion... Je contrôle tout encore une fois. Quand j'ai voulu partir pour Londres, le mois dernier, j'avais oublié mon passeport et j'ai dû rentrer chez moi. Mais cette fois, cette fois, rien ne m'empêchera de partir. Sans jamais revenir. Oui, c'est ça l'idée. Partir pour de bon. Fini de promener le chien, de visiter les enfants, d'aller en vacances dans le Jura, de faire semblant d'aimer les chansons d'Alain Morisod. Terminé. Lucie ? Elle verra à peine que je ne suis plus là. Du moment qu'elle ne rate aucune série télévisée...

Le taxi me laisse devant l'aéroport. Depuis le temps que j'essaie de partir, c'est la première fois que j'arrive jusqu'ici. Je pousse une porte vitrée au hasard. Le hall de l'aéroport. C'est... gigantesque. Affolé, je reste planté là, sans bouger. J'ai l'impression que je vais disparaître, avalé par cet espace monstrueux. Que faire ? Où aller ? Je finis par m'approcher d'un énorme

panneau lumineux. Il doit s'agir de la liste des départs et des arrivées. Barcelone, Vienne, Istanbul... Je cherche Helsinki, mais ma vue est troublée. Perdu, je suis perdu. On me bouscule. Je bredouille des excuses. Ils ont tous l'air de savoir où ils vont. Ils ont tous de grandes valises à roulettes. J'ai l'air ridicule avec mon petit sac. Je marche au hasard. Des guichets partout. Des voix désincarnées qui semblent donner des informations auxquelles je ne comprends rien. Des files de voyageurs qui attendent avec leurs

bagages. Je n'ose pas demander. Tout le monde sait prendre un avion.

Je suis monté dans un bus et me suis arrêté devant le supermarché. J'ai

acheté deux-trois choses au hasard. Je suis rentré en laissant mon sac au garage. Lucie n'a pas levé la tête. Ce soir, je vais regarder les horaires de chemin de fer.

« Sa cuisine, c'est bien la seule chose que je regretterai. »

Laurent Chevalley
Cuisinier

Grand-Rue 74, 1844 Villeneuve
Tél 021 960 22 40 / fax 46
Email: info@restaurantetoile.ch
Café ouvert 7/7
Salle à manger fermée Ma et Me

L'HISTOIRE DE LOUIS QUI SE PREN AIT POUR IGOR

Fabienne Fontana , Corseaux

Louis se regarda dans le miroir, ce qu’il faisait rarement. Il se trouva vieilli. Il ressemblait de plus en plus à son père, Louis senior. Des générations de vignerons qui avaient toujours pesé sur ses épaules. Et sur les étiquettes du vin. Louis, de père en fils, à l’infini.

Une fois par année, à la fin de l’hiver, Louis prenait le large depuis le jour de ses 30 ans, le 12 mars 2000. Ce jour-là, il voulut partir définitivement. Le nouveau millénaire s’y prêtait. Il ne supportait plus de regarder ses ceps de vigne. Il lui semblait que chaque pied le narguait et lui disait : « Alors Louis, on t’attend ! » A la suite de cet épisode inquiétant, il décida donc de partir. Il prit un billet pour Hong Kong parce qu’il aimait la sonorité du mot. Il pensait sincèrement ne plus jamais revenir, mais il avait gardé ce projet pour lui. Ses parents n’étaient plus de ce monde et sa sœur gérait le domaine bien mieux que lui. On verrait enfin un prénom féminin sur les étiquettes du nouveau chasselas : Anna.

Louis était inquiet de nature et quelque peu naïf. Il n’avait jamais pris l’avion. Anna lui dit : « Prends du Rescue avec ! » Il ne comprit pas. Finalement, il mit dans sa valise trois bouteilles de la dernière cuvée de blanc *L’Envol* (drôle de hasard), au cas où il aurait le mal du pays. Et il prit une désirée pour l’avion. Il dit un au revoir grandiloquent à sa sœur qui le regarda d’un air étonné. « Que se passe-t-il, Louis ? » osa-t-elle. Il répondit par une phrase sibylline : « La vigne me nargue ! » Et ce fut tout.

Lorsqu’il embarqua dans le grand oiseau, il pensa que sa dernière heure était venue : jamais un aussi grand paquet de tôle ne pourrait s’envoler. Il attacha sa ceinture et but cul sec sa désirée. Il se sentit pousser des ailes... Malheureusement, à peine arrivé à Hong Kong, alors qu’il regardait hébété le plus grand escalator du monde, il reçut un message de sa sœur qui lui annonçait le décès de leur tante Suzanne – celle qui les avait élevés sa sœur et lui – fauchée par une crise cardiaque. Il reprit sans réfléchir l’avion pour la Suisse.

« Il se sentit pousser des ailes... »

Depuis lors, chaque année il partit à la même date dans une capitale qu’il choisit selon la sonorité du nom. Comme pour conjurer le sort, pour finir ce qu’il avait commencé et surtout pour que la vigne sache qu’elle devait bien se tenir sinon, cette fois, il ne reviendrait plus. Il n’avait pas eu besoin d’expliquer le pourquoi du comment à sa sœur. Elle savait que ces voyages étaient nécessaires et les mots inutiles.

Les dix années qui suivirent, il visita : Ouagadougou, Tallinn, Hanoï, Tokyo, Sucre, Santiago, Bangui, Djibouti, Yaoundé et Bakou. De ses voyages, il ramenait souvent des maladies, parfois des souvenirs pour Anna et toujours une bouteille d’alcool du pays. Les images qu’il collectionnait dans sa tête le nourrissaient pour l’année. Mais surtout, si Anna gérait maintenant le domaine et qu’il se laissait commander comme un tâcheron, il lui avait demandé la faveur de nommer les cuvées. Il y eut *L’Africaine* dont il fut particulièrement fier, pensant à son

Souvenir de vacances



Jean-Noël Hejda, Marly

grand-père ultraconservateur à qui il faisait un joli pied de nez. En buvant *L’Etouffée* il revoyait Hanoï, où il eut l’impression de faire un sauna pendant trois semaines. La cuvée *Ikumi* lui rappelait le vieil homme qu’il avait rencontré sur le banc d’un parc de Tokyo. Ils avaient passé un après-midi à observer les arbres en échangeant plus de regards que de mots. Le Japon lui avait laissé une impression de beauté absolue dont il mit du temps à se remettre. Les mois qui suivirent son retour, il passait des heures à scruter l’horizon et on l’entendait alors marmonner : « Que c’était beau ! »

Au début, sa sœur avait résisté à ces noms exotiques, pensant que la clientèle ne comprendrait pas cette excentricité. Au contraire, cela devint rapidement la marque du domaine. Chaque année, pour la sortie des nouvelles cuvées, les journalistes se pressaient au pressoir. Louis dévoilait le nouveau nom avec son sourire énigmatique, généralement vêtu d’un habit qu’il avait ramené du pays visité. Les gens du coin l’appelaient désormais « Décimètre » : celui qui accumulait les kilomètres pour des décilitres de vin !

Au fil des années, il devint un voyageur aguerri. Il avait acquis un savoir-faire personnel des grandes villes. A l’arrivée, il fermait d’abord les yeux et sentait la ville, puis la regardait et enfin partait à sa découverte. Il aimait marcher sans but, se perdre et attendre qu’un autochtone finisse par s’inquiéter de son sort. Il fit de magnifiques rencontres mais il resta un voyageur solitaire. Jusqu’en 2015 du moins.

PUB



Café des Bouchers
DE 1980 À 2010 FONDÉ EN 1941

Restauration tous les jours dès 5h
Fermé le dimanche
Av. du Chablais 21 • 1008 Prilly
021 624 08 08
www.cafedesbouchers.ch

PUB



BING!

JOURNÉE D'INTRONISATION
DES CHEVALIERS DU BON PAIN

Samedi 21 septembre 2019 de 10h à 13h
au Marché couvert de Montreux

48, av. Général Guisan, 1009 Pully / Tél. 021 728 47 31
www.boulangerie-vd.ch / info@boulangerie-vd.ch

BPCV
Artisans boulangers-pâtisseries-
confiseurs vaudois

Le 12 mars 2015 il partit pour Saint-Pétersbourg. Il avait regardé une émission sur cette ville qui avait changé plusieurs fois de nom au cours de son histoire, ce qui l'avait étonné. Il fut très impressionné que des chats fussent considérés comme des gardiens du musée de l'Hermitage, le plus grand musée au monde. Les chats mangeaient les souris et vivaient dans les sous-sols, bichonnés par des gardiennes dévolues à cette tâche. Une ville pareille valait bien une visite, même s'il dérogeait à son principe de visiter la capitale du pays. Louis n'était pas un homme de principes. Il privilégiait les raisonnements simples, gages selon lui de moins de complications.

En mars, il neige encore à Saint-Pétersbourg. Il s'apprêtait à rejoindre l'hiver comme s'il faisait un retour en arrière sur le calendrier. L'avion décollait à midi. Il prit le temps de siroter sa désirée avant de s'envoler, cela lui valait moins de regards désapprobateurs. Il avait gardé ce rituel à chaque voyage, même lorsqu'il prenait le train.

Arrivé à Saint-Pétersbourg, il sortit de l'aéroport et s'apprêtait à fermer les yeux pour humer la ville. Un vent glacial lui pinça les narines en guise de bienvenue. Le thermomètre frisait les moins 10 degrés. Il monta dans le premier taxi disponible, annonça le nom de son hôtel et regretta de n'avoir pas mis dans sa valise son gros bonnet avec le cache-oreilles. Le chauffeur parlait trois mots d'anglais. Louis lui demanda son nom, il s'appelait Igor. Ce prénom lui plut immédiatement et il sentit dès cet instant que ce voyage ne serait pas comme les autres.

A l'hôtel, il demanda l'adresse d'un restaurant. Le jeune homme à l'accueil lui conseilla L'Idiot; se moquait-il de lui? Il partit d'un bon pas et arriva transi de froid. Il aima tout de suite l'atmosphère feutrée, la bibliothèque et les différentes pièces cosuées. Ils étaient une poignée de clients. La serveuse lui amena un verre de vodka en signe de bienvenue, heureusement elle parlait un peu français. Il dégusta de nombreux mets inconnus à ses papilles: du borsch, des pelmenis, du caviar et du hareng et le bœuf Stroganoff, la spécialité de la ville. Il garde des souvenirs confus de la suite. Il avait commandé beaucoup de vodkas pour se réchauffer mais aussi pour mieux observer la

personne qui le servait. Il se souvient toujours avec une précision extrême de son regard. Elle s'appelait Olga et la profondeur de son regard couleur noisette, qui mélangeait dureté et espièglerie, le laissa tétanisé. En fin de soirée il se retrouva dehors, assis dans la neige, ne sachant plus où il devait aller. C'est alors qu'Olga sortit, le vit dans cette posture et partit d'un grand éclat de rire. Elle le raccompagna à son hôtel, confirmant une fois de plus la règle selon laquelle un

autochtone finissait toujours par lui sauver la mise. Elle lui demanda son prénom et il répondit: « Igor! » Arrivé dans sa chambre, il dormit jusqu'au lendemain.

En se réveillant, outre la gueule de bois, il éprouva un grand sentiment de honte. Il devait rattraper l'affaire. Si Olga n'avait pas été là, que serait-il advenu de lui dans cette nuit glaciale? Il se rappela les trois bouteilles qu'il avait dans sa valise. Cette année, il avait embarqué *L'Espagnolette*, souvenir de son dernier voyage à

Madrid. Il prit le tout et après avoir traversé quelques rues enneigées et le canal gelé, il arriva devant L'Idiot à 11 heures. Il trouva Olga assise dans la bibliothèque avec une pile de papier devant elle. Il apprit ce jour-là qu'elle était la propriétaire du restaurant, qui appartenait à sa famille depuis des générations. Quelle coïncidence!

Il déposa ses trois bouteilles sur la table et lui présenta des excuses pour son comportement de la veille, en la priant d'accepter le vin de sa sœur. Elle partit à nouveau d'un grand éclat de rire. Pour la première fois de sa vie, il vécut le sentiment bizarre de souhaiter ardemment que ce moment ne s'arrête jamais.

Igor revint chaque jour à 11 heures et passa la plus grande partie de son voyage attablé dans ce qui devint le coin d'Igor. N'ayant jamais rencontré pareil touriste, les employés l'appelaient « l'original ». Ses trois semaines de vacances passèrent comme un souffle. Le dernier jour, Olga lui tendit une bouteille de vodka, la meilleure cuvée de la maison. Elle lui prit la main. Il la regarda et ne put dire que ces mots: « Je reviendrai l'année prochaine! » « Je sais », répondit-elle.

Les mois suivant son retour en Suisse s'écoulèrent trop lentement. Il ne voyait le monde qu'à travers le visage d'Olga. Il avait retrouvé son prénom Louis par habitude. Un soir de novembre de cette même année, Louis descendit à la cave, furtivement, sa bouteille de vodka à la main. Il ouvrit une cuve de la dernière récolte de chasselas et y versa quelques rasades de vodka. Cette cuvée s'appellerait *Olga*.

Comme il l'avait promis, Louis repartit à Saint-Pétersbourg l'année suivante, ainsi que toutes celles qui suivirent. Il redevenait Igor dès qu'il passait la frontière russe. Il y resta chaque fois un peu plus longtemps. A l'heure où je vous raconte cette histoire, il y passe la moitié de l'année. Igor ramène toujours en Suisse une bouteille de vodka et Louis continue en secret sa cuvée spéciale qui s'appelle et s'appellera invariablement *Olga*. Avec le temps, il améliora son mélange et Anna gagna la Médaille d'Or du chasselas avec son millésime 2018. Un des jurés avait noté: « L'attaque est vive, suivie d'un milieu de bouche d'une belle rondeur et d'une finale onctueuse. » Louis trouva qu'il avait raison.

« Souhaiter ardemment que ce moment ne s'arrête jamais. »



Une machine en bon état le secret d'un bon café

La Bonne Combine
Electroménager - TV - HiFi
Informatique - Smartphone

- Réparations toutes marques
- Occasions révisées
- Appareils neufs durables

route de Renens 4 - 1008 Prilly - 021 623 64 74
www.laboncombine.ch

Pour votre publicité dans Vigousse

urbanic
Régie publicitaire

Chemin de Sous-Mont 21
1008 Prilly
Tél. 079 278 05 94
info@urbanic.ch

Soyez Vigousse, abonnez-vous!

www.vigousse.ch

NOUVEAUTÉS

TOPOR
Chefs-d'œuvre I

QUINCHE
FORETS PROFONDES ET ROIS AVEUGLES

CARTOGRAPHIE DU SOUVENIR
FRÉDÉRIC FAJAK
MANIFESTE INCERTAIN 8
LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC

LES CAHIERS • DESSINÉS
www.lescahiersdessines.fr

LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC
www.leseditionsnoirsurblanc.fr

LA LÉGENDE DU MALAKOFF

Nicolas Sautebin, Morges

Aparté: *Malakoff: spécialité culinaire de La Côte vaudoise à base de fromage qui fait le bonheur de quelques restaurateurs amis et néanmoins concurrents; d'où de fâcheuses divergences quant à l'origine (la prise du fort Malakoff, aux portes de Sébastopol, en 1855?) et à la recette de ce qui s'impose chaque jour un peu plus, malgré son nom étranger, comme l'un des piliers du patrimoine culturel vaudois; rien que ça...*
– Marie-Claire, tu nous amènes une bouteille de Réserve Communale, s'il te plaît, on risque d'en avoir pour un petit bout de temps.

De retour de la guerre de Crimée (milieu du XIX^e siècle), la recette des malakoffs dans la poche, un mercenaire vaudois au service de la France voulut passer la nuit à l'Hôtel du Lion d'Or, à Aubonne. Il proposa à la servante de l'auberge de lui confier la recette, contre d'autres services.
« Au lit on dort, lui dit celle-ci, on baise pas ! » (C'est la raison pour laquelle vous ne trouverez pas de malakoffs à Aubonne.)
Un brin vexé, notre soldat s'en fut à la quête de l'ouest, laissant contre bons soins sa fameuse formule du côté de Tartegnin, puis de Bursins, Vinzel, Luins, hauts lieux de culture (viticole s'entend, le chasselas y est roi). Épuisé par les servantes des auberges, il laissa encore quelques copies discutables de sa recette dans le district de Nyon.
Toutefois, un prince français (dont l'oncle, corse, n'avait pas laissé de souvenirs trop chaleureux auprès des familles paysannes dans les campagnes russes) trouva la recette à son goût. Une habile cuisinière (une dame Rose Larpin), qui tenait auberge à Eysins, mit au point une recette qui a toujours un joli succès (accompagnée de chasselas de Nyon, bien sûr, 11 à 13 degrés, veiller à ne pas le laisser se réchauffer).

* * *

On retrouve notre troufion voyageur à Genève, quartier des Pâquis, rue de Neuchâtel, à l'enseigne du Cosmos. C'était l'antre du fameux « Gros Robert ». Un bon quintal et demi d'humeur inégale, d'énormes avant-bras garnis de longs poils noirs, la moustache luisante; ses gros yeux humides se plantaient dans votre regard, l'homme paraissait terrifiant: il débordait de tendresse. Il mitonnait dans son étude un coq au vin devenu lui aussi de légende, recette connue de la rédaction (avec le volatile, on vous conseille le superbe gamay de Genève vieilles vignes du Domaine des Charmes, à Peissy; quand on rencontre bon faiseur, boulanger, boucher, vigneron, etc.), on le garde; on peut aussi le recommander...)

Bref, pas du tout intéressé par une recette au fromage cuit, il fit néanmoins servir un pichet d'aligoté (de Peissy, donc) qu'ils partagèrent. Suivi de quelques autres...
Rue des Etuves, taverne valaisanne, la formule, bien dénaturée, ne comportait plus que du fromage grillé. Il ne faut pas chercher ailleurs l'invention de la raclette!

* * *

A la même époque, un prêtre fribourgeois, épicurien et volage, prit chambre au Café du Raisin, rue du Nord à Rolle, alors propriété de madame Homélie Larpin,

*Rien à voir avec la précédente. Il est à noter toutefois qu'il y eut, au milieu du XX^e siècle, jusqu'à quatre Larpin qui tinrent simultanément une pinte à Rolle, soit le Port, le Vaudois, le Raisin, et la Croix Fédérale. Certains d'entre nous avaient un faible pour la troisième et son plancher en bois. Le bâtiment fut rasé et l'on mit à la place – et c'est vrai – le bureau du percepteur (Gilles, A l'enseigne de la fille sans cœur) et le poste de police. C'était mieux avant...
– Fanny, tu nous apportes une bouteille de Perroy, celui à René, s'il te plaît.*

laquelle possédait deux ou trois poses de vignes à Mont-le-Grand (actuellement Mont-sur-Rolle). La belle mit moins d'une nuit pour succomber aux charmes de l'homme de foi.

Vers quatre heures du matin, pris par la faim, ils descendirent à la cuisine du bistrot et réunirent, dans un caquelon, le vin de la patronne et le fromage du prêtre, qu'ils firent émulser et qu'ils mangèrent avec, comme il se doit depuis lors, le pain de la veille. Ainsi naquit la fondue, et cette anecdote règle définitivement la question de son origine.

Il faut ajouter que chaque année, dans le canton de Fribourg, on honore par une grande fête le saint homme pour une recette qu'il a créée, la célèbre moutarde de l'abbé Nichon. Qu'importe, tout cela n'est que légende, puisque voici enfin l'histoire authentique du malakoff.

* * *

En octobre 1811, l'une de mes ancêtres s'en vint faire les vendanges chez Abraham Rosset, vigneron couronné à Rolle. Le samedi soir, au sortir de La Débridée, elle fauta avec un jeune gendarme rollois, Frédy Girard-Poget, lui-même cuisinier amateur de grand talent.

Elle se trouva prise, ils durent se marier, eurent d'autres enfants et vécurent très heureux. La maman du gendarme, toute d'affection pour sa belle-fille, lui confia l'authentique et fort ancienne recette du malakoff (qui est donc bien antérieure à la prise de la forteresse éponyme), dont le nom vient en réalité du vieux patois vaudois « mala cofia ».

*On appelle « cofia », en vaudois, la grosse neige de la fin de l'hiver, lorsqu'elle fond et se mélange à la boue du chemin. Par analogie, la cuisine militaire, en particulier les ragoûts. Mais aussi le plat mijoté par un ami qui souffre de solitude, et qui vous a invité.
– Nicole, sors-nous une bouteille à Guillon, s'il te plaît. Oui, le vieille vigne. (Le bon Guy Marmet, à Allaman; il travaille encore deux parchets de chasselas dont les ceps ont son âge, soit à peu près trois quarts de siècle.)*

Recette qu'elle tenait de la nuit des temps, transmise chaque génération de mère en fille et de fille en aiguille. On est d'accord, c'est moins glorieux que la prise d'une forteresse russe à coups de meules de fromage, mais c'est comme ça, et telle est l'authentique origine de cette rustique recette de cuisine typiquement vaudoise.

* * *

Une autre version voudrait que Frédéric-César de La Harpe, général de l'armée napoléonienne, ait lui-même ramené la recette des campagnes russes. C'est tout faux!
En réalité, F.-C. de la Harpe mérite d'être connu pour deux raisons:
1) Il a construit, à une encablure de Rolle et à ses frais, une île pour que les bateaux de la CGN puissent accoster devant le Restaurant du Casino, même par gros temps.
2) Il est le fondateur du premier club sportif de Rolle, le FC de La Harpe, qui devint ensuite le FC Rolle, lequel, à l'époque glorieuse des frères Quiblier, s'illustra en seizièmes de finale

de la Coupe suisse contre le Lausanne-Sports en ne perdant que 13-12 aux pénaltys. Puis les joueurs des deux équipes mangèrent ensemble des malakoffs, burent le bon vin de La Côte et entonnèrent même – c'est ma foi tout à leur honneur (Gilles, *La Venoge*) – quelques chansons à la gloire des vigneron, et du produit de leur dur labeur.

* * *

Epilogue.
« On a bien bossé », dit l'un des amis. Il était tard, tout paraissait plus grand. Ils narguaient le temps... Qui d'ailleurs s'était arrêté.
« Oui, dit un autre en souriant. Marie-Jo, s'il te plaît, va nous chercher une petite arvine... »

* * *

Post-scriptum
Nos sources historiques sont quasi sans failles. Elles ont été longuement vérifiées, au coin du bar, par des érudits locaux.

Références
– *De l'influence des campagnes napoléoniennes sur le goût des vieux gruyères*, Amédée, César et Frédéric de La Harpe, Presses universitaires de Saint-Petersbourg, 1815 (quasi introuvable).
– « Les malakoffs et la guerre de Crimée », Claude Bonard, *Passé simple*, n°45, 2019.
– « La Légion suisse au service de la France », Evelyne Maradan, *Revue militaire suisse*, 1989.
– *Chasselas – De Féchy au Dézaley*, Chandra Kurt, Orell Füssli, 2014. Le cuisinier amateur lira avec profit l'excellente recette de malakoffs proposée par Blaise Hermann (pages 160-161).

Enfin, nos remerciements émus aux anciens de la Société de Jeunesse, à Tartegnin.



VIGOUSSE 10 ANS DÉJÀ!



Grande soirée de soutien
Samedi 16 novembre 19h
Théâtre Benno Besson Yverdon-les-Bains

Réservez votre soirée! Plus d'informations à venir sur vigousse.ch