

Le petit satirique romand

Vigousse

Concours
de nouvelles
et de
dessins
Epice!



CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

Bettems frères S.A.
Chemin de la Crausaz 3
1173 Féchy
021 808 53 54
www.cavedelacrausaz.ch
Ouvert du lundi au samedi

Trois vins médaillés d'or au Mondial du Chasselas 2022

5 x 70 cl.	GRAND CRU EN CRAUSAZ Féchy AOC La Côte	CHF	63.50	FÉCHY VIGNOBLE CLASSE
5 x 70 cl.	GRAND CRU LES BARRETTES Féchy AOC La Côte	CHF	70.00	FÉCHY VIGNOBLE CLASSE
5 x 70 cl.	CAVE DE LA CRAUSAZ Féchy AOC La Côte	CHF	43.50	
PRIX DU CARTON		CHF 177.00		

Je commande _____ carton(s) de dégustation livré(s) à mon domicile pour la somme de 177.00 par carton. Livraison offerte (uniquement en Suisse)

Nom : _____

Prénom : _____

Rue : _____

NP/lieu : _____

Tél/e-mail : _____

Signature : _____

Toutes vos commandes au détail sur notre site internet, par téléphone ou lors d'une visite à la cave



*1^{er} prix dessin
Jean Michel Genin, Vouvry*

Les gagnants du concours de nouvelles

- 1^{er} prix
Patrick Seuret, Genève
- 2^e prix
Sarah Aubort, Trélex.
- 3^e prix
Bénédicte Chureau, Briollay (France)

Les gagnants du concours de dessins

- 1^{er} prix
Jean Michel Genin, Vouvry
- 2^e prix
Christa Pieth, Thônex
- 3^e prix
Masino, Plainpalais, Genève

Remise des prix

Dans le cadre du Livre sur les quais et en partenariat avec la Semaine suisse du Goût, la remise des prix aura lieu le dimanche 4 septembre à 11 heures, à la buvette la Lisette, devant le château de Morges.

Supplément thématique du numéro 545 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:** Philippe Clément **Rédacteurs:** Séverine André, Sebastian Dieguez, Jean-Luc Wenger (RP), **Correction:** Olivier Mottaz **Abonnements:** abo@vigousse.ch> Tél. 021 612 02 56 **Publicité:** Urbanic Sàrl, avenue Edouard Dapples 54, 1006 Lausanne, tél. 079 278 05 94, info@urbanic.ch **Layout et production:** www.unigraf.com **Impression:** ALPAcomm> Tirage: 18'000 ex.

Épiçons notre quotidien!

Depuis l'Antiquité, les épices et les herbes sauvages sont devenues des sources fondamentales pour l'élaboration de la cuisine. L'aspect thérapeutique a toujours été étroitement lié au plaisir du goût. Il y avait un savoir séculaire qui se transmettait. L'industrialisation de la nourriture a tout cassé. Nous sommes la quatrième génération de la malbouffe. Nous ne savons plus jouer avec les éléments les plus simples pour faire parler notre nourriture. Nous n'avons même plus l'instinct de cuisiner spontanément, ni la connaissance des produits de saison. Là-dessus sont venus les chauffeurs de barquettes qui ont le culot de se nommer cuisiniers de restaurant. Arrivent aussi les Uber, Deliveroo ces ennemis intimes de la restauration qui sont maintenant entrés en Bourse... Leur chiffre d'affaires dépasse désormais celui des taxis!

Bref, cette restauration a l'ambition de briser les dernières vertus de partage et de convivialité. Et de casser aussi une restauration artisanale, indépendante, familiale, ancrée dans une réalité de proximité. C'est un modèle de société entièrement mondialisé qui prend pied pour détruire les dernières poches de résistance du goût. La 22^e Semaine suisse du Goût a pris les épices d'ici et d'ailleurs comme thème de cette année dans les écoles et les manifestations (près de 3000 en septembre!). Une façon comme une autre de lutter contre une nourriture hors-sol. Si *Vigousse* et la Semaine du Goût sont partenaires, il y a quelques raisons à cela. Nous sommes des pourfendeurs de tristesse: tristesse dans les assiettes et tristesse dans l'information. Dans les deux cas, il y a un enjeu de civilisation.

*Josef Ziszyadis
Directeur de la Semaine suisse du Goût*

La cuisine des mots

Tous deux dérivés du latin *species*, les mots «épice» et «espèce» se confondaient souvent au Moyen Age. Il faut dire que nulle académie ne rigidifiait encore le langage en règlements et dictionnaires, de sorte que les graphies variaient et que les définitions s'embrouillaient gaiement. Par ailleurs la notion d'épice, plus élastique qu'aujourd'hui, englobait des condiments et des drogues ainsi que des dragées, des confitures et autres douceurs. D'où le sens large des termes «épicier» et «épicerie».

En ce temps-là, les justiciables français contents d'un verdict à leur égard avaient coutume d'offrir aux juges des friandises. Des épices, donc. C'était gentil comme tout. Mais les magistrats étant ce qu'ils étaient, la délicate attention devint vite une taxe obligatoire: «Justice ne sera pas rendue avant

que les épices soient acquittées», décrétèrent-ils vers 1400. Puis ils exploitèrent la confusion du vocabulaire en exigeant que le paiement fût versé non en épices mais en espèces, sonnantes et trébuchantes. Le glissement des mots annonçait le règne du fric. Heureusement, les épices au sens actuel ont quant à elles conservé du charme lexical. Pour les gens qui savourent la musique des syllabes (on en connaît), petit récit: muscade, cardamome, gingembre, badiane, fenugrec, curcuma, cubèbe, girofle, paprika... Ce sont des mots qui chantent et enchantent. On y entend l'écho d'horizons lointains et le frémissement des papilles ravies. Les épices sont riches en saveur, sur la langue et dans la langue. Bonne lecture!

*Laurent Flutsch
Vigousse*

Le Moluquois

Marcel Pentaz, syndic

Cully, le 6 septembre 1523

Votre Seigneurie,

Par ces lignes, je me dois de vous conter l'étrange aventure qui s'est déroulée ce jour même dans notre charmant village de Cully. Il s'agit d'un événement exceptionnel dont la portée me semble dépasser largement mes prérogatives et j'en appelle à votre grande sagesse pour me guider sur les mesures à prendre ou ne pas prendre.

Grâce à la licence que Votre Seigneurie a accordée à notre village, se tenait aujourd'hui le marché aux vins et aux divers produits de notre terre. L'été étant largement terminé et les premiers froids se faisant sentir, tous les habitants de la région viennent s'approvisionner en denrées pour les mois à venir. Nous avons donc l'habitude d'y rencontrer toute la diversité de nos concitoyens et devons veiller au grain pour nous débarrasser des agitateurs politiques bernois et de ces nouveaux adeptes des prédicateurs Zwingli ou Ecolampade.

C'est pourquoi notre garde champêtre et votre soussigné se postèrent aux deux entrées de notre marché pour prévenir tout trouble. Nonobstant la rudesse du climat, nous étions

en place avant l'aube et avons ainsi pu contrôler la bienséance des marchands comme de leurs chalands.

Tout se passait bien et je commençais à peine à me réchauffer au soleil qui montait au-dessus de notre merveilleuse vigne lorsque j'entendis ce que certains voyageurs appellent un «brouhaha» monter de l'autre côté du marché. Piqué par la curiosité et rassuré par ma morne matinée sans factieux, je me décidai à traverser le marché pour me rendre compte par moi-même de quoi il retournait.

Quelle ne fut pas ma stupéfaction en arrivant auprès de Louis! A ses côtés se tenait le plus étrange des hommes. Il avait la taille d'un enfant de 12 ans et était dénué de toute pilosité. Toutefois, sa carrure, ses cicatrices et son port hautain démontraient que cet homme en était un, et un vrai! De plus, son teint mat et ses habits droit sortis de la cour de Charles Quint montraient, pour leur part, son origine lointaine. Il était accompagné de trois valets, nombre totalement insuffisant pour gérer la montagne de valises qui entourait cette petite troupe au milieu d'un village éberlué par son apparition.

Fort de ma charge de syndic de Cully, j'étais conscient de l'importance de ce moment et m'adressai de la façon la plus assurée possible à ce voyageur...

Louis Perclot, garde champêtre

— Bienvenue noble voyageur! Que nous vaut une si estimée visite?

Comme je vous le dis: la voix de notre syndic était forte comme de la grêle et il s'est adressé à l'étranger comme un seigneur à un autre seigneur. Je vous passe la discussion entre hautes personnes, traduite par un des valets, car je n'ai pas tout compris de leur langage fleuri... Mais il était question d'un voyage depuis des îles très éloignées et du premier tour du monde réalisé par un Portugais dénommé «Magallanes» pour le grand roi d'Espagne.

L'individu était un étranger, c'est sûr. Et il devait donc passer les formalités douanières pour entrer dans notre commune, a fortiori dans notre beau Pays de Vaud. D'ailleurs, je ne comprends pas pourquoi cela n'avait pas été fait avant par mes collègues tout au long de la Côte.

Je n'ai rien compris à son nom, alors j'ai écrit «Abagail Battaga», mais c'était comme ça, hein, au jugé. Ça commençait mal, mais j'étais loin de me douter des difficultés qui viendraient de la question suivante: «D'où venez-vous?» C'est une question simple. Mais la réponse m'a pris presque une page entière, sans compter les ratures. D'après ses explications confuses et les documents qu'il m'a présentés, ce sire viendrait d'îles appelées les «Moluques» et en particulier d'une certaine «Tidore». A l'en croire, il aurait



2^e prix dessin: Christa Pieth, Thônex

embarqué sur le bateau *Victoria* pour venir rendre hommage au Roi et serait arrivé il y a une année exactement. Portugal, Espagne, France, cet homme aurait visité toutes les grandes capitales avant de venir dans notre petite Cully. Cet homme dit vouloir visiter les Alpes puis se rendre en Autriche. Cet homme semble vouloir faire le tour du monde lui aussi...

L'inventaire des biens et marchandises fut pénible: pas un seul nom que je sache écrire. Pourtant, je ne suis pas bête, puisque je suis douanier et que j'ai fait mes écoles chez les frères à Saint-Prex. Il m'a montré des coffres remplis de petites baies séchées, d'écorces et d'autres petites choses aux formes étranges, aux odeurs très fortes et aux couleurs allant du noir le plus profond au jaune vif: «muskade», «clou de girophre», je me demande ce que peuvent bien être ces produits qu'il a ramenés de son pays. Il m'a également montré de la «kanel» et du «kurri» qu'il aurait achetés en chemin. D'après lui, ces épices servent à améliorer le goût de la nourriture.

Tout ça me paraît très suspect et je crains qu'il cherche à m'embrouiller. Et si ces substances étaient des drogues ou les ingrédients pour des brouets de sorcière? La nourriture fournie par notre terroir n'a pas besoin d'être améliorée: elle est don de Dieu et donc parfaite.

Je ne vois qu'un moyen de m'assurer que cet hurluberlu ne me mène pas en bateau depuis ses satanées «Moluques»...

Vivian Délazet, cellérier-vigneron

Exactement: c'est bien le Louis qui m'a amené cet homme étrange. En quelques mots, il m'a appris que j'étais un expert en goût. Puis que mon devoir était d'aider la justice en vérifiant s'il était un vrai marchand d'aromates ou un dangereux sorcier. Du coup, je n'étais pas du tout rassuré quand je l'ai regardé de plus près. L'étranger m'a toisé du haut de sa petite taille en souriant, mais on ne me la fait pas: moi, je me méfie des inconnus qui sourient trop.

Et si ces substances étaient des drogues ou les ingrédients pour des brouets de sorcière?

Comme j'étais soi-disant un expert, j'ai fait la chose que je fais le mieux: j'ai fait venir cet homme dans mon carre. Nous nous sommes assis avec une bouteille de mon vin. Le vin, ça délire les langues, et s'il est marchand de goût alors il saura bien me parler de mon pinot noir, de ma rève ou de mon nouveau cépage expérimental: l'*Edeldrauben* (que mon ami Dédé appelle *chasselas* entre nous). Voyons ce que cet homme a dans le ventre et quelle est la qualité de sa langue.

Il est extraordinaire! Son palais est celui d'un roi, que dis-je, d'un empereur! Même avec la barrière de la traduction, il a su déceler toutes les notes de mes créations. J'ai commencé avec mon blanc expérimental que j'ai nommé «Son Excellence Calamin»¹. Je verse une bonne rasade de liquide doré dans un verre et le tends à mon compagnon de table. Il le prend, le hume et, sans regarder son traducteur, me lance:

— Facile, ça explose, l'acacia saute au nez et c'est même renforcé par la douceur mielleuse.

Il goûte et part d'un grand rire:

— Et de la poire, maintenant! Sans parler des arômes de bergamote. Vous me prenez pour un enfant, mon brave, même cachées derrière l'aspect minéral ces notes sont flagrantes.

Tout son visage sourit quand il me dit ça, justement comme un enfant qui aurait répondu à une question trop facile. Il m'impressionne, car cette analyse lui a pris à peine quelques secondes.

Je passe alors au rouge: mon bien-aimé «Rouge Désir» devrait lui donner un peu plus de fil à retordre. Cette fois, il lui faut faire tourner un peu plus longtemps le liquide rubis. Il regarde attentivement le tourbillon, le sent en regardant le plafond, ses yeux se plissent:

— Bien essayé mon ami, votre vin est un fameux assemblage. Il me rappelle mes îles natales, car j'y retrouve un mélange de ces épices de mon enfance; les larmes me montent aux yeux. J'y trouve aussi, plus discrète, la légère acidité des fruits rouges de vos montagnes. Je me réjouis



3^e prix dessin: Masino, Plainpalais, Genève

d'ailleurs de les découvrir ailleurs que dans mon assiette.

Il savoure une gorgée.

— Aucun doute sur ces arômes de fruits rouges. Et j'y décèle même des notes de ces gousses d'orchidée des Mascareignes², mon brave. Suis-je juste?

Ne connaissant aucun de ces noms, je ne peux qu'acquiescer... et le féliciter en toute honnêteté. J'arrête le test ici, car c'est avec le cœur enthousiaste, et l'âme légèrement embrumée, que je peux confirmer à notre Louis qu'il m'a amené là un homme de goût et de nez! Mais il exige un second avis d'experte...

Marie Noumoud, aubergiste

Quelle peur j'avons eue quand l'Vivian nous a amené le Moluquois à l'auberge. Rien qu'à son

nom j'avais envie de m'cacher dans les vignes. Il portait d'ces habits de la haute: des hauts-de-chausses bouffants rouges et un pourpoint noir à haut col sur sa chemise blanc et or. Il était comme un de ces aristos sur les images que m'avait montrées le taponnier³ lors de la dernière *Vinalia rustica* ou fête des vendanges. Quelle élégance sur un corps si déroutant!

La surprise passée, ce p'tit gars m'a montré son trésor fait de petites graines brunâtres pas très ragoûtantes et de poudres suspectes. Je ne comprenais pas ce qu'on attendait de moi jusqu'à ce que ces deux lascars, qui s'entendaient déjà comme des larrons en foire, me poussent à goûter. Je me décide pour la poudre jaune, qui m'effraie le moins.

Bonté divine, Marie, sainte mère de Dieu, que c'était bon! Une explosion dans ma bouche, des saveurs tellement nouvelles et, dans ma tête, un Nouveau Monde qui s'ouvre à moi. C'était

comme si je découvrais la soie après avoir porté des peaux d'bêtes toute ma vie.

J'lui demande le nom de ce truc incroyable, «courri» qu'il me dit. Je le regarde béatement en me demandant quel en est le meilleur usage. Je m'tourne vers mon chaudron où j'avais mis un beau poulet à cuire au jus avec des pommes et une bouillie d'orge pour le marché. Je m'sers un bon bol et j'y ajoute une pincée de sa poudre miraculeuse. En touillant, le jus prend une belle couleur jaune et dégage une odeur piquante. Je ne résiste pas et plonge ma cuiller pour découvrir cette merveille. Diable, cet homme a ramené les fruits du paradis sur terre.

Les jours suivants, le Vivian et moi avons expérimenté plusieurs recettes pour marier ces épices. Nous étions comme des enfants à imaginer de nouveaux assemblages de nourriture, de vin et d'épices. Nous avons même inventé notre propre recette: une délicieuse sauce réalisée à partir d'un roux que ce distrait

PUBLICITÉ

CAFE DES TRAMWAYS

LE RESTAURANT FAMILIAL D'EPALINGES
UNE SAVOUREUSE CUISINE ITALIENNE À PRIX RAISONNABLES
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

Rue de la Croix-Blanche 28
1066 Epalinges
021 784 08 08
Info@cafetramways.ch
www.cafetramways.ch

La spécialité du chef

Davy Crockett est un trappeur qui s'ennuie. C'est la fin de l'été, il devrait couper du bois pour l'hiver, mais il a le spleen. Depuis la mort de sa mère, il est seul au chalet et sa vie part en cacahuète. Sept cent huitante-trois jours sans croiser âme qui vive. Davy aime trop sa montagne pour la quitter, c'est juste que par moment, il n'est plus sûr de savoir parler l'humain.

Pourtant, les rencontres ne sont pas impossibles, vu qu'il vit dans le val de Bagnes et pas dans l'Ouest américain. Son vrai nom n'est d'ailleurs pas Davy Crockett. Il a un patronyme bien valaisan, mais ce surnom de trappeur célèbre donne un peu de sel à sa vie. Une grande aventure au lieu d'une grande galère.

Aujourd'hui, il doit vérifier ses pièges à lapins. En chemin, il repère les plantes sauvages qu'il n'utilise jamais pour cuisiner, et celles qui ne finiront pas en tisane. La seule chose qu'il attaque au couteau, ce sont les mauvaises herbes. Et tac! Mort aux orties. Cependant, rien ne lui remonte le moral. Même la perspective d'une cuisse rôtie le laisse froid. Pour se donner envie, il s'efforce de réfléchir aux ingrédients qu'il utiliserait. Trois au maximum bien sûr, c'est la règle, ce qui laisse peu de choix quand on compte le lièvre et l'huile. Trois c'est le nombre d'or, lui répétait sa mère. Le diable se cache dans les détails, surtout quand il y en a trop. Il est en train de penser à la carotte sauvage qui formera le trio quand son œil, aiguisé par des années de prédation, repère un intrus. C'est blanc, ça se balade entre les arbres et ce n'est pas natif de nos montagnes. Davy s'élance et, en quelques efforts de ses muscles nourris aux protéines de lapin, il bondit sur sa proie. Il l'attrape par le *cotson* puis l'examine avec

suspicion. C'est un emballage tout gras. Furieux, il commence à maudire les randonneurs, ces sales petits Poucets des montagnes, quand l'odeur l'arrête net. Ça sent... quelque chose qu'il n'a pas senti depuis des années. Il approche le papier de son visage et le hume prudemment. Oui, impossible de se tromper: c'est l'odeur d'un sandwich poulet-curry. Quel choc! Il en salive d'envie.

C'est mal. Il entend presque sa mère lui crier de là-haut: ces cochonneries qui n'ont pas grandi dans la forêt, ce n'est pas de la vraie nourriture! Mange ça et tu vas mourir d'un cancer de l'estomac! Sa maman a toujours détesté la luxure culinaire. Probablement à cause de son père, qui s'est barré un jour pour bosser dans un fast-food à la ville. Après ça, la nourriture est devenue un sujet délicat. Pourtant, ado, Davy adorait cuisiner ce qu'ils avaient sous la main. Il redoublait d'ingéniosité pour varier l'ordinaire: lièvre au romarin, à la coriandre ou à l'ail des ours, et parfois même, les jours de fête, filet de marmotte aux morilles. Sa mère a mis un terme à cette débauche gustative après l'épisode de la salade de fruits. Il se souvient encore de la gueulante qu'il s'était prise suite à son idée de génie: descendre au village pour récolter des pommes et des abricots. Il aurait aussi bien pu braquer une banque, sa mère en avait pleuré toute la soirée. Après ça, fini les idées innovantes. Le menu est devenu calviniste: lièvre à la broche le lundi, bouilli le mardi, sauté le mercredi... sans assaisonnement, cela va de soi.

Mais aujourd'hui, la trace du Malin doit résider dans un sandwich, car il imagine sans cesse la belle couleur dorée du poulet-curry. Il sent presque son parfum exotique, la pointe épicée qui lui resterait en bouche. Plus il y pense, plus l'obsession le gagne. Ces promeneurs ont dû acheter leur sandwich au village, et il a soudain une illumination: il est temps de leur rendre

une petite visite, aux gens du bas. Et tant pis si sa mère désapprouve. Sa décision prise, Davy se met à douter. Est-il prêt à affronter la foule? Courageux mais pas téméraire, il décide que sa première incursion aura lieu de nuit. Le soir, il lace ses chaussures et se met en route. Tout au long du chemin, l'anxiété lui serre le cœur. Ce qu'il va faire au nom du poulet-curry pourrait le mener droit en prison. Tant pis. Ce papier gras, c'est le destin qui est venu lui chatouiller les narines, il en est certain. Le village est minuscule. La poste à côté de l'école, le magasin à côté de la boucherie, et une rue de petites maisons. A sa grande surprise, l'une d'elles a été rénovée: l'enseigne annonce un café-restaurant. Abasourdi, il s'arrête, son sac sur une épaule. Un vrai restaurant! Du jamais vu au village. Il pensait s'introduire dans l'épicerie pour un sandwich, mais il décide d'avoir plus d'ambition. Entrer par effraction n'est pas une de ses compétences-métier, mais on est à la montagne et rien n'est sous alarme ici. En deux coups de cailloux, il fait sauter la serrure. A l'intérieur, tout est sombre et frais. Seules les surfaces en inox reflètent les lumières de la rue. Le cœur battant, le trappeur frôle des doigts les plaques et les casseroles en cuivre. Il suit les bosses et les creux de cet endroit interdit comme s'il repérait une piste dans la forêt. Soudain, sa main rencontre une étagère avec des bocaux. Les étiquettes sont illisibles dans la nuit, alors il ouvre les pots un à un et les porte à son nez. Les odeurs le renvoient aussitôt en enfance: noix de muscade, clou de girofle, poivre blanc, cumin, paprika... et le jackpot, plusieurs mélanges de curry. Chaque boîte promet un festin pour les papilles. L'une s'ouvre sur une poudre de curry au doux parfum de piment, une autre embaume la coriandre, l'ail et le fenouil, et la dernière offre des pointes de cannelle et de gingembre. Enivré, il imagine des riz au curry, des currys de porc, de poisson, de poulet, de crevettes, de ravioles et même des soupes au curry. Toutes ces saveurs

Pierre Rot, Abbé

Monseigneur,

Vous m'avez demandé de m'enquérir des effets sur l'ordre public qu'aurait pu causer la visite de l'étrange homme des îles Moluques. Je suis retourné dans le petit village de Cully et puis vous assurer que, trois semaines après son passage, l'homme n'a provoqué qu'une seule révolution de palais: celle des goûts désormais épicés de nos braves Culliérans! ■

¹ Les vins sont issus de l'Union Viticole de Cully (uvc.ch).

² Les notes de vanille étaient inconnues à l'époque... mais qui nous dit que les orchidées de La Réunion (des îles Mascareignes) n'auraient pas pu inspirer notre fin gourmet?

³ Fabricant de bouchons.

⁴ La sauce béchamel aurait été inventée par Pierre de La Varenne, cuisinier du marquis d'Uxcelles, environ un siècle plus tard. Elle était à base de jus de viande et n'aurait été qu'améliorée par le marquis de Béchameil.

Vivian a presque laissé brûler dans du beurre. J'ai réussi à récupérer cette catastrophe en ajoutant du jus de viande et en battant le tout. Un peu de miel pour cacher le brûlon et cela donne une sauce correcte, mais sans grand caractère: tout est dans la pincée de cette incroyable «muscade» qui la transforme en la reine des tables! Nous avons appelé cette sauce la «Bleuramiel» (blé-beurre-miel). Il faut que j'en parle à mon n'veu qui travaille à Uxcelles⁴.

Quelle déception lorsque Louis est venu nous annoncer la fin de la récréation! Suite à nos témoignages, il avait finalisé les documents et les papiers du Moluquois, lui permettant de continuer son périple. Grand prince, celui-ci est venu nous dire au revoir en personne et nous a confié une pleine bourse de son précieux chargement. Nous avons tous les deux pleuré en le voyant s'éloigner; mais nous nous réconfortons en nous rappelant que ce 6 septembre aura été la plus belle révélation de notre vie.

PUBLICITÉ



Le Domaine vient d'être élu
ICÔNE DES VINS SUISSES
par le guide gastronomique GAULT&MILLAU.



8 de nos cuvées ont reçu entre 90+ et 93+ points par « Parker Wine advocate » :)
Venez les déguster chez nous.



Trouve ton
Swiss Wine Gourmet
Restaurant
swisswinegourmet.ch



SWISS WINE

à déguster avec modération.

Le mal à la racine

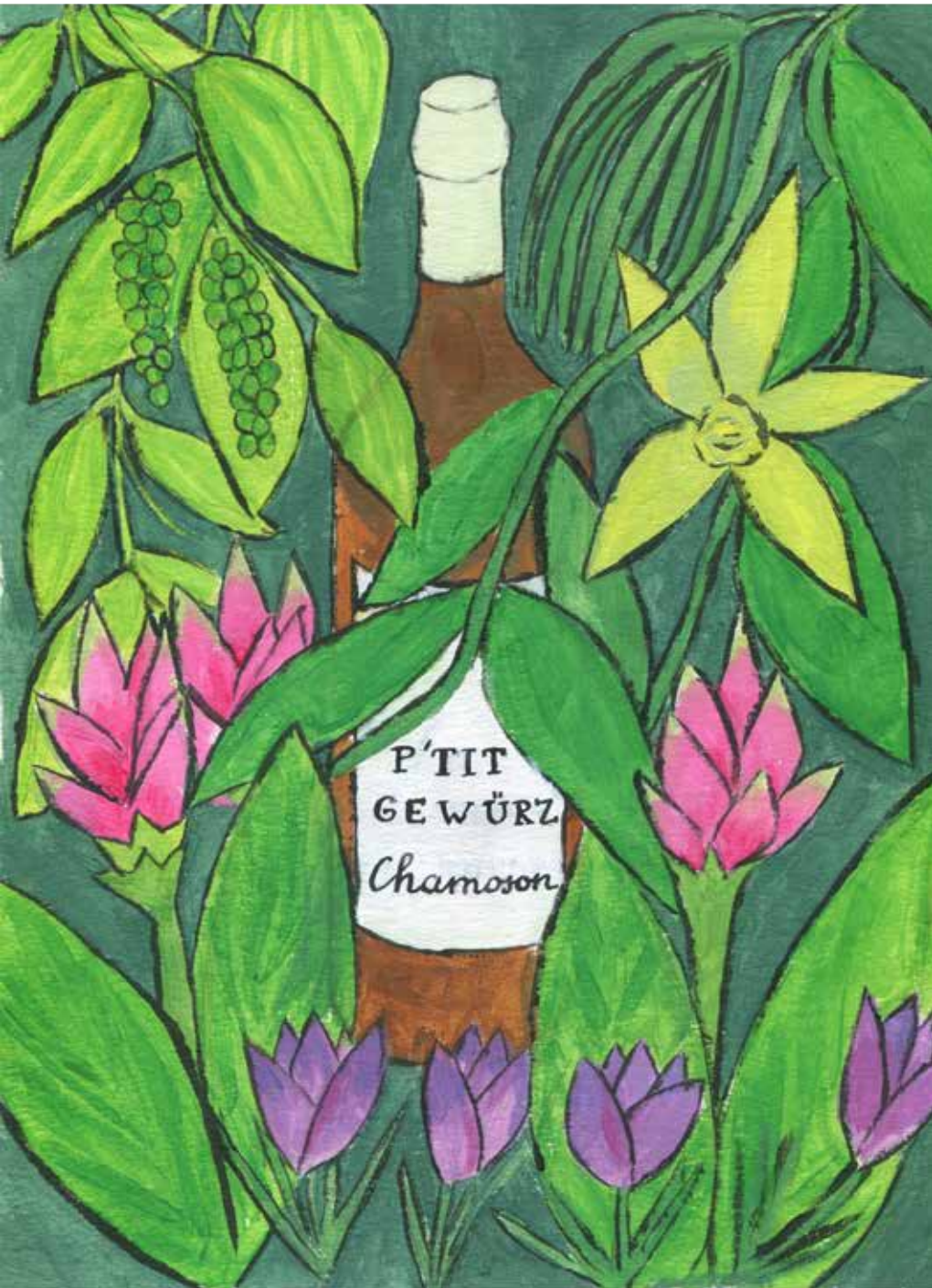
Samuel, cuisinier

J e l'ai reconnu dès qu'il a passé la porte de l'hôtel. Gras, le cheveu rare, court sur pattes et la cinquantaine bien sonnée. Henri Dupont, PDG de la plus grande usine agroalimentaire d'Occitanie. Impossible de ne pas reconnaître l'homme qui a fait de mon père ce qu'il est aujourd'hui. Une marionnette brisée, une ombre sans âme ni consistance, plongée dans une dépression sans fond par un patron seulement intéressé par son petit profit personnel.

Le voir entrer dans mon antre, l'hôtel Le Voyageur où j'officie comme chef cuisinier, seul derrière les fourneaux depuis six mois, m'a fait l'effet d'un électrochoc. C'est comme si on m'avait piqué avec la pointe d'un couteau bien aiguisé. Aussitôt, l'idée de le faire payer m'est apparue comme une évidence.

Dans mon garde-manger se trouve justement l'aliment idéal pour assouvir ma vengeance, une petite racine de manioc qui n'attend que de libérer ses toxines redoutables. Si je connais par cœur toutes les techniques pour la rendre inoffensive, je sais aussi comment obtenir l'effet inverse. La moitié de la racine seulement suffira à lui faire passer un sale moment. Je ne peux m'empêcher de sourire à l'idée de faire se tordre de douleur le bonhomme, les boyaux assaisonnés, les tripes en compote, le foie bien gras. Spécialité du chef! Sa nuit promet d'être longue et pénible, Le Voyageur lui laissera un goût amer certain. Après tout, on n'est jamais à l'abri d'une petite intoxication alimentaire, n'est-ce pas? Je suis prêt à assumer toute la responsabilité de ce malheureux incident gastronomique.

Monsieur Lacroix, le directeur de l'hôtel, ne sera pas là avant demain soir. Les travaux de la salle de restaurant ont fait fuir les rares clients qui descendent habituellement ici, à Preignan,



Solweig Dénéréaz, Echandens

qu'il n'a pas goûtées depuis le départ de son père, la débâcle de la salade de fruits et la nouvelle règle des trois ingrédients.

Il est comme un gamin dans un magasin de bonbons. Il sort une casserole, allume le feu, et à la lueur des brûleurs à gaz, il choisit un bocal de curry, le plus beau: celui qui a une jolie couleur verte, presque irréelle. Il farfouille et trouve une courgette, du gingembre et même du lait de coco. La dernière fois qu'il a cuisiné ce plat, il n'avait pas encore de poil au menton, mais qu'importe: la magie va opérer, il en est sûr. Il s'empare d'une escalope de poulet dans le frigo, et en quelques secondes elle est tranchée et sautille dans l'huile. Il ajoute les courgettes puis, conscient de franchir la limite du nombre divin, ajoute presque sans respirer le gingembre et la poudre de curry vert. Sa main tremble un peu quand il verse le lait de coco.

C'est fait. Il laisse mijoter le tout et se promène dans la cuisine, avant de trébucher sur un carton de vin. Il prend une bouteille, l'approche de la flamme du gaz et lit: Petite Arvine AOC. Parfait. Il ne connaît rien aux accords des vins, mais le nom à lui seul évoque le chant d'un ruisseau sur les rochers. Le vin se prête au jeu en glougloutant plaisamment dans son verre. Il boit une gorgée et s'émerveille des étoiles de bonheur qui fleurissent dans sa poitrine. Rien à voir avec l'eau de source, c'est plutôt le nectar des dieux. Il n'a jamais bu d'alcool de sa vie, alors il est tout surpris de trouver tant de joie dans un si petit verre.

Pendant qu'il s'extasiait, le repas a fini de cuire. Vite, il se sert une assiette et d'un coup de fourchette, il attaque son butin doré. Oh, ce goût inimitable! Le poulet pique de toute la force de ses épices, réveille chacune de ses papilles et le fait frissonner de plaisir jusqu'aux orteils. Quand il repose sa fourchette, il a l'impression d'atterrir d'un voyage astral.

C'est alors qu'il entend le claquement d'une porte et un chien qui aboie. Fin du rêve. Il prend ses jambes à son cou, secouant la tête pour s'extirper de sa torpeur gustative. Il va se faire attraper, juger, jeter au cachot pour avoir dérobé les poudres magiques qui donnent du goût à l'existence. Il file à travers la rue, conscient que quelqu'un crie dans son dos: «Au voleur, appelez

PUBLICITÉ



CAFÉ DES BOUCHERS
DES BROS À CHIFFON
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

la police, j'avais te plomber les fesses nom de Dieu!» Trop tard, s'il y a bien une chose qu'il sait faire, c'est courir comme un lapin. Il bondit à travers le village, puis les champs et enfin la forêt. Il court jusqu'à ne plus pouvoir courir et ensuite il marche. Quand enfin il arrive chez lui, hors d'haleine, l'aube éclaire son visage rouge et brillant de sueur.

Il s'assied sur un tronc et se lèche les lèvres avec exaltation. Ce curry! Jamais il ne l'oubliera. C'est sans doute la plus belle nuit de sa vie, avec cette course-poursuite folle, une piqûre d'adrénaline qui le sort de son quotidien. De son sac, il extrait le trésor qu'il a juste eu le temps d'emporter dans sa fuite: une bouteille de cette Petite Arvine qui chante, et le bocal de curry vert. Il les pose à ses pieds et les contemple. La nature s'étire et se réveille autour de lui. Davy Crockett n'est pas pressé. Il s'imagine déjà ramasser les épices sauvages de la montagne et les combiner d'une manière nouvelle, pas juste une ou deux, mais six, dix à la fois. Cuisiner tous ses repas avec un nombre indécent d'ingrédients. Faire des plats panés, farcis... peut-être un menu basé sur son nom d'artiste. Le monde des goûts et des odeurs lui appartient. Et même, soyons fou... oui, il lui vient une idée. Une solution pour améliorer sa vie d'ermite.

Alors Davy se lève et court récupérer des déchets de bois dans son grenier. Il plante un poteau à grands coups de masse et y cloue une planche. Enfin, il réquisitionne un pot de peinture noire et trace des lettres avec application, la langue entre les dents. Son œuvre achevée, il recule de quelques pas pour la contempler, et un sourire lui éclaire le visage. Ce panneau va changer sa vie. Désormais, son coin d'alpage va vibrer de rencontres, bannissant pour de bon la solitude et les sandwichs poulet-curry industriels:

Buvette Au Piment Joyeux
Spécialité du chef:
croquettes de lapin au curry



à cette époque de l'année. Dupont a le privilège d'avoir l'hôtel pour lui tout seul.

De mon côté, je vais avoir le champ libre pour lui préparer une bonne farce à ma façon. Mon ami Gustave, l'irréprochable majordome du Voyageur depuis son ouverture il y a vingt ans, sera là aussi, mais sa présence discrète et bienveillante ne me posera pas de problème. La belle Emilie, partagée entre le ménage des cinq suites de l'hôtel et le service en chambre, sera bien occupée de son côté. Hors de question de la mêler à ça, elle n'approuverait pas, elle qui est la douceur personnifiée.

Dix-sept heures. Il est l'heure pour moi de passer en cuisine. La vengeance est un plat qui se mange froid, certes, mais ce soir, elle prendra la forme d'un pot au feu bien chaud et surtout bien épicé.

Emilie, serveuse

Chambre trois, venue apporter un verre de Garanoir à notre seul client du jour, j'ai découvert sans préambule le responsable de la déchéance de ma chère cousine Isabelle, Henri Dupont. Ses traits grossiers et son air suffisant, je les ai aperçus tant de fois sur les portraits qu'elle conserve religieusement sur sa table de chevet. Ils se sont imprimés durablement dans ma mémoire. La façon dont il a joué avec ses sentiments, lui promettant monts et merveilles pour la laisser choir ensuite de la pire des manières, a brisé à jamais sa joie de vivre.

Lui faire endurer à son tour un moment pénible, le rendre malade comme il a rendu malade Isabelle, l'occasion est trop belle. Faire du mal à un autre être humain ne me ressemble pas, c'est vrai. Mais cet homme-là est un goujat qui mérite une bonne leçon et la vengeance ne sera que meilleure de la main d'une autre femme.

Malgré ma surprise de le trouver là, je n'ai rien laissé paraître sur mon visage, j'ai déposé mon plateau et à peine les talons tournés, j'ai commencé à imaginer de quelle manière je pourrais venger ma pauvre Isabelle. Dans le

“La moitié de la racine seulement suffira à lui faire passer un sale moment.”

garde-manger, j'ai repéré un morceau de manioc amer et repensé aussitôt à ma tante Marie-Joséphine, la mère d'Isabelle, qui le cuisine depuis son enfance sur l'île Maurice.

Profitant de l'absence de Samuel, j'ai pris un grand bout du morceau qui se trouvait là. Mélangé au pot au feu qu'il prépare pour le dîner et qui embaume divinement la cuisine, un peu de manioc râpé finement passera totalement inaperçu. Je l'ajouterai directement dans l'assiette qui lui est destinée lorsque je la lui apporterai tout à l'heure dans sa chambre. Il n'y verra que du feu! J'aimerais être une petite souris pour le voir se tortiller cette nuit quand le manioc libérera son pouvoir toxique et lui fera passer la pire nuit de son existence.

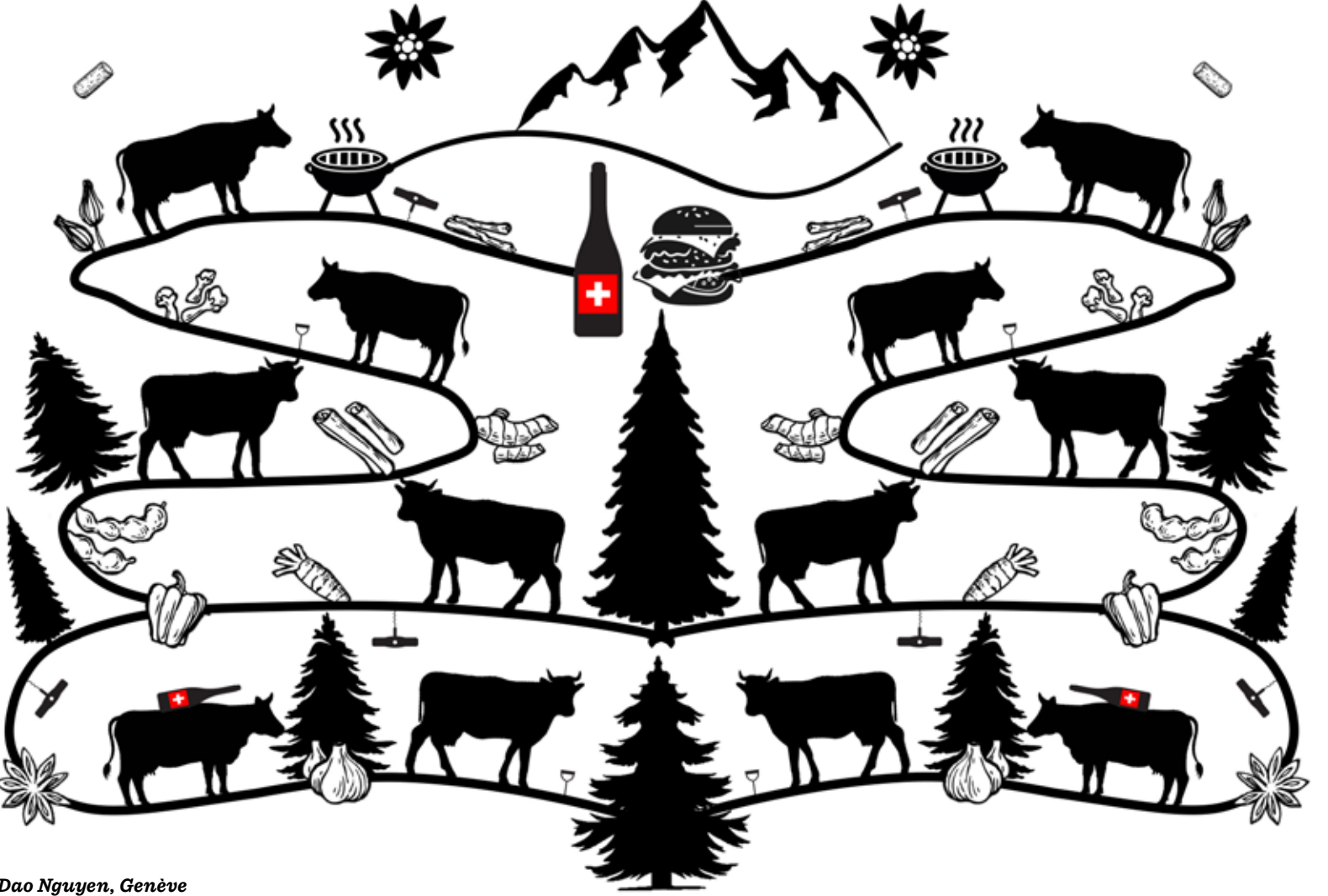
Je regrette simplement de ne pouvoir en toucher un seul mot à Samuel. Il serait évidemment contre un tel projet, lui qui est si humble, si doux, si gentil.

Pas un mot non plus à Gustave. Depuis mon arrivée ici il y a cinq ans, il a toujours été d'une prévenance sans borne à mon égard, la bienveillance même. Il ne comprendrait pas non plus et je ne voudrais lui causer aucun tort.

Dix-huit heures trente. Il est presque l'heure de prendre mon service pour l'unique client de l'hôtel. Il va être particulièrement gâté pour le dîner mais il ne le sait pas encore.

Inspecteur Vacher

Onze heures. Les premières analyses viennent de tomber. *Manihot esculenta*. C'est le nom latin du manioc amer qui a tué ma victime, mon macchabée comme on dit dans les mauvais polars. Dupont, paix à son âme, en aurait ingéré une quantité plutôt inhabituelle lors de son dîner de la veille, largement assez pour le tuer. Daniel, notre vieux légiste, m'a appris que mal cuisiné, l'aliment exotique pouvait se transformer en poison mortel pour l'organisme, libérant du cyanure à l'état pur. De toute ma longue carrière de flic, je n'avais jamais encore rencontré ce genre d'arme du crime.



Dao Nguyen, Genève

Comment puis-je savoir qu'il y a eu crime, me direz-vous, et non pas une banale intoxication alimentaire? C'est simple, un message anonyme nous est parvenu à la première heure ce matin, faisant mention d'une mort par empoisonnement au Voyageur. Impossible de ne pas aller vérifier sur place. Nous n'avons pas été déçus, le seul client nous attendait sagement dans son lit, raide mort et la bave aux lèvres.

Le tour des témoins potentiels a été fait en un temps record. Aucun autre client à l'hôtel cette nuit, un directeur absent et en guise de personnel seulement un cuisinier, un majordome et une serveuse qui fait également office de femme de chambre. Le restant de pot au feu servi au client pour le dîner a été jeté, comme par hasard, juste après le repas hier soir. Personne d'autre n'en aurait mangé. Bizarre, non?

Ça rend le cuisinier éminemment suspect bien entendu, mais la saisie pour analyse de tous les

couteaux de l'hôtel n'a rien donné. Aucune trace de manioc dans la cuisine, pas la moindre petite particule sur une quelconque lame. Rien de rien, une impasse...

Du côté de la serveuse, pas mieux. Elle avait bien l'occasion de glisser discrètement un morceau ou deux de manioc dans l'assiette du pauvre bougre en la lui apportant mais personne ne l'aurait vue faire, les couloirs étaient déserts.

Quant au majordome, un vieux garçon qui travaille là depuis des lustres, aussi doux qu'un agneau, on peut le mettre hors de cause de façon certaine. Si vous aviez vu sa réaction lorsqu'il a ouvert la porte de la chambre de la victime! Le pauvre bougre a manqué s'évanouir lorsqu'il a fait face à son client, yeux grands ouverts et face affreusement bouffie.

Le mystère est épais, le crime insoluble. Henri Dupont n'avait réservé qu'une seule nuit au Voyageur. Il aura fallu un assassin

particulièrement audacieux pour réussir son coup et lui faire passer l'arme à gauche de cette manière. Ça ne colle pas au profil du petit personnel de l'hôtel, même si le cuisinier et la serveuse m'ont semblé plutôt nerveux lorsque je les ai interrogés tout à l'heure. On n'a trouvé aucun lien entre eux et la victime, de parfaits inconnus. Rien à nous mettre sous la dent, ni témoin, ni mobile, ni arme du crime. Enfin, si... Le manioc retrouvé dans l'estomac de la victime! Vous parlez d'un boubier. L'affaire n'est pas près d'être résolue, soyez-en sûr...

Gustave, majordome

Que peut-elle bien lui trouver? Comment peut-elle être tombée amoureuse de ce grand échalas à l'air niais que Monsieur Hubert a fait engager comme cuisinier il y a six mois? Pourquoi mon propre charme n'opère-t-il pas auprès de la jolie Emilie? La réponse à ces questions est pour moi aussi obscure qu'une nuit sans lune.

PUBLICITÉ



Centre électroménager
Av. Maria-Belgia 2
1006 Lausanne
Tél. 021 613 10 50

le Vaudois
Brasserie traditionnelle
Produits locaux de saison

Place de la Riponne 1
1005 Lausanne
021 706 40 40
www.levaudois-sa.ch
7/7 jours | 7h-24h

Mais, au contraire, je vois clair dans le jeu de Samuel et d'Emilie depuis le début. Leur amourette est tenue secrète aux yeux de tous, à peine quelques clins d'œil appuyés de temps en temps. Ils savent rester discrets mais je sais l'être aussi. Comme hier, lorsque je les ai surpris l'un et l'autre s'adonnant à de curieuses manipulations avec la vieille racine de manioc qui traîne dans le garde-manger depuis des semaines. J'ai observé, aussi invisible qu'un fantôme, leur petit manège et pris bien soin de conserver le couteau et la râpe qu'ils ont chacun utilisés pour jouer un sale tour au seul client qui s'est présenté en fin de journée. Si le directeur avait été là, je les aurais dénoncés sans hésiter et fait renvoyer aussi sec.

Mais une autre idée a germé dans ma tête, bien pire... bien plus alléchante pourtant. Maigre héritage de ma grand-mère maternelle, je conserve à l'abri dans mes affaires différentes poudres pour divers usages. Bardane, ginseng, anis étoilé, pissenlit, gingembre, manioc... «*Il y a certaines choses dont il ne faut jamais abuser*», me répétait inlassablement ma grand-mère.

Je n'ai pas lésiné sur la dose. Le manioc s'est dissous sans difficulté dans le café que j'ai apporté en main propre à Monsieur Dupont quelques instants après son dîner. La tasse s'est, malencontreusement, brisée en minuscules morceaux lorsque je l'ai rapportée en cuisine un peu plus tard. Quel maladroït je suis parfois!

A présent, vous m'excuserez, je dois rédiger sans tarder un autre petit message à l'attention de l'inspecteur Vacher pour lui indiquer où il pourra trouver un certain couteau et une certaine râpe... ■



Daniel Murset, Yverdon

PUBLICITÉ

DES ÉPICES ET DES THÉS

POUR UNE CUISINE DU MONDE QUI RASSEMBLE

WWW.POIVRE.CH

LE MONDE DES ÉPICES
CH-1530 PAYERNE

Boucherie-Charcuterie de Cour

Volailles
Viande d'élevages de la région

Spécialités : Jambon à l'os, pâtes vaudoises

Saucisson, saucisse à rôtir, saucisse au chou

Broches, grils, caquelons à disposition

Christian Freiburghaus
Av. de Cour 38, Lausanne
Tél. 021 617 65 25

IMPERTINENT INSOLENT MORDANT CULOTTÉ ET SACRÉMENT PERTINENT DEPUIS 2009

Abonnez-vous!
vigousse.ch

Pour votre publicité dans Vigousse

urbanic
Régie publicitaire

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

Le Vin Nouveau est arrivé

En cas de pénurie de chauffage cet hiver Montez la température en dégustant...

Le Chauvin

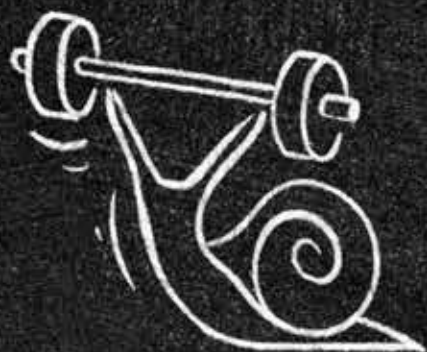
19°

Tiré du nouveau cépage Vinépicé, certifié AOCV (appellation d'origine concours vigousse)

Véronique Vuillemin Ramsbacher, Bevaix

LEÇON DE DÉGUSTATION 2 :

À déguster avec modération



BIEN
CHARPENTÉ



BIEN
CHARPENTÉ

CHEZ NOUS,
ON CAUSE QUE DE VIN.

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

ESCARGOTROUGE.CH

