

«Les paysans sont des héros silencieux. Sans eux, il n'y a pas de goût juste»

EDGARD BOVIER Parrain de la Semaine du goût 2025, le chef livre un véritable plaidoyer pour l'agriculture suisse. Pour lui, tout un chacun, à commencer par le consommateur, a un rôle à jouer pour éviter la disparition de la paysannerie et l'avènement d'un «monde gustativement uniforme»

PROPOS RECUEILLIS PAR GRÉGOIRE BAUR

Sur le ton de la boutade, Edgard Bovier fait remarquer qu'il a démarré son apprentissage de cuisinier en faisant des fondues et qu'il termine sa carrière... en faisant des fondues. Depuis son départ du Lausanne Palace, en 2020, le chef retraité demeure actif. Le Valaisan a repris le Café du Cerf, à Rougemont, dans le Pays-d'Enhaut, village dans lequel il habite depuis plus de trois décennies. Il y signe la carte, proposant une cuisine authentique. «Un retour aux fondamentaux», dit-il. Sans lésiner sur la qualité. Pour l'ex-chef étoilé, les exigences sont les mêmes dans un café-restaurant que dans les palaces, qu'il a arpentés durant plus de cinquante ans de carrière. Sa philosophie? Saisonnalité, proximité et qualité des produits. Désigné parrain de la Semaine du goût 2025 (qui a lieu jusqu'au 28 septembre), Edgard Bovier porte ce véritable plaidoyer pour la paysannerie suisse.

S'il ne devait y en avoir qu'un seul, quel serait le goût suisse? Si la question portait sur un goût étranger, j'aurais dit tout de suite l'huile d'olive (*rires*). Mais le goût suisse, c'est celui du fromage. Nous avons tous grandi avec lui et il y a tellement de choses qui tournent autour de cet aliment, que ce soit froid ou chaud, qu'il ne peut en être autrement.

Selon le Larousse, l'une des définitions du goût est: «Savoir de quelque chose, caractéristique reconnaissable par le sens gustatif.» Vous, quelle est votre définition du goût? Le goût, c'est retrouver, en bouche, les belles choses que la vie et la nature nous donnent. Nous devons retrouver, dans l'assiette, le goût réel de la naturalité des produits, avant que le cuisinier ne les touche. Mais chacun a sa vision personnelle du goût, basée sur ses souvenirs d'enfance. Parce que les meilleurs plats, ce sont ceux que nous cuisinaient nos mamans. La meilleure tarte aux pommes, c'est celle que me confectionnait ma mère. Et je suis persuadé que c'est pareil pour tout le monde.

Au fil des décennies, avez-vous vu évoluer le goût? Bien sûr. Dans les assaisonnements, déjà: on sale et on sucre beaucoup moins que par le passé.

Les glaces que l'on faisait du temps de mon apprentissage et celles que l'on mange aujourd'hui sont différentes. Le sucre a été divisé par deux. Et pour le sel, c'est identique.

Tout cela est lié à la prévention et la promotion de la santé? Evidemment. Nous savons que le sel et le sucre ne sont pas ce qu'il y a de mieux pour notre corps. On peut épurer les pâtisseries ou les plats, sans perdre le juste équilibre du goût.

Le goût d'aujourd'hui, c'est donc cela: moins d'assaisonnement? Oui, mais aussi la réalité et la naturalité du goût. Un chef donne sa touche à des produits extraordinaires, qui sont déjà beaux et bons en soi. C'est l'inverse des produits qui sont déjà fabriqués.

«Nous, les cuisiniers, sommes les garants du bon goût et donc de la saisonnalité des produits»

Dans une société où l'on mange toujours plus de ces produits déjà fabriqués, biberonnée au fast-food, peut-on toujours parler de goût? Bien sûr, mais il est différent. Si vous faites une pizza fraîche, que vous fabriquez la pâte vous-même, utilisez des ingrédients frais, c'est incomparable avec une pizza surgelée. L'approche de la cuisine est totalement différente, mais cela ne signifie pas que la pizza surgelée n'est pas bonne. Toutefois, si l'on choisit des produits qui suivent la saisonnalité, c'est tout de même bien meilleur qu'un produit surgelé.

C'est un combat que vous menez, en tant que chef? Oui, parce que nous, les cuisiniers, sommes les garants du bon goût et donc de la saisonnalité des produits. C'est primordial de travailler avec ce que la nature nous donne au fil des saisons, si l'on veut avoir le goût réel du produit. Il est difficile de faire une belle salade de tomates ou de fraises en plein hiver. Ces produits peuvent être

importés, bien sûr, mais la proximité est tout aussi importante que la saisonnalité.

On retrouve ces aliments tout au long de l'année, ou presque, dans les grandes surfaces. A qui la faute? Aux consommateurs? A la grande distribution? Cela se joue à tous les échelons, mais le consommateur a un rôle primordial à jouer. Il ne doit pas tomber dans le panneau. Il a toujours le choix de ce qu'il achète, donc à lui de choisir les bons produits, locaux et de saison. Quand vous allez aux Etats-Unis, dans les étals de fruits et légumes, tout est uniforme, de la même grandeur, brillant, on a l'impression que c'est du plastique. Ici, en Suisse, sur les marchés, on retrouve par exemple plusieurs variétés de tomates, toutes différentes. Cette mise en valeur de nos produits locaux est importante. Mais pour cela, il faut qu'ils soient à la hauteur des produits que l'on importe, qu'ils aient du goût. Tout est réuni en Suisse pour que ce soit le cas. Il est donc de la responsabilité des maraîchers de proposer des produits d'une grande qualité, à l'image de ce que les vignerons font avec leurs vins.

On a l'impression que la société a perdu, en quelques décennies, le contact avec le monde agricole. Comment expliquer cette prise de distance? Dans la société actuelle, on tombe un peu dans la facilité. Nous sommes dans un monde où l'on nous propose tous les produits dans un même espace, en grande surface. On fait donc moins attention à leur origine et aux personnes qui sont derrière eux, au point d'acheter des haricots bios importés de Chine. On marche sur la tête. Le monde agricole fait partie intégrante de notre culture, de notre patrimoine et du monde du goût et du bon goût. Il ne faut pas l'oublier. Ces paysans qui travaillent 365 jours par an sont des héros silencieux. Sans eux, il n'y a pas de goût juste. Leur travail est noble et précieux. J'ai un profond respect pour ces femmes et ces hommes qui nourrissent le monde avec patience et humilité.

C'est un cri du cœur, un appel à les soutenir... Oui, le monde agricole doit être soutenu, par toute la population, que ce soit les politiques, au travers de leurs décisions, ou nous,

PROFIL

1955 Naissance à Saint-Léonard (VS).

1971 Premier jour d'apprentissage auprès du chef Roland Pierroz, à Martigny.

1974 Premier jour de travail dans un palace, au Grand Hotel Suvretta House, à Saint-Moritz.

1978 Rencontre avec sa femme Deborah, en Grèce.

1988 Naissance de sa fille Céline.

2003 Devient le chef exécutif du Lausanne Palace.

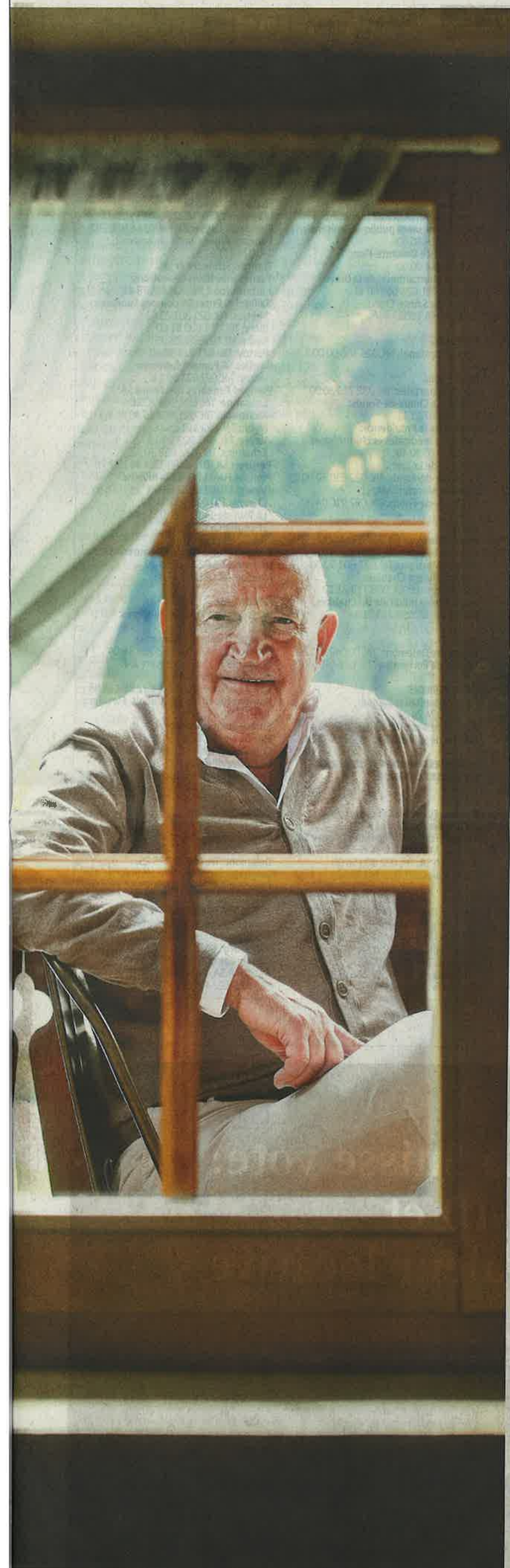
2025 Parrain de la Semaine du goût.



les consommateurs, au moment où nous faisons nos achats. Nous devons les aider, pour qu'ils ne disparaissent pas. Si nous leur coupons les subsides, si nous importons des produits meilleur marché de l'étranger, les paysans suisses ne vont pas survivre et nous nous retrouverons

dans un monde gustativement uniforme. Je ne peux pas l'imaginer.

Ces bons produits sont-ils toujours plus sacrifiés sur l'autel du capitalisme? Peut-être et c'est toujours en raison de la même facilité dans laquelle on tombe. On mange debout, on prend



Le chef Edgard Bovier dans son restaurant Le Cerf, à Rougemont. (10 SEPTEMBRE 2025/CHRISTOPHE CHAMMARTIN/LE TEMPS)

ses repas vite fait, on mange des plats qui ne nécessitent pas de couverts... Si tout n'est pas négatif aujourd'hui, nous devons être vigilants. Un repas, ce n'est pas uniquement se nourrir, c'est aussi partager du temps avec les siens, autour d'un bon plat. Il ne faut pas perdre cela de vue. Il est impor-

tant de prendre le temps de manger et d'y trouver du plaisir. Tout un chacun a la responsabilité et la possibilité de changer cela, car il n'existe pas que des fast-foods aujourd'hui, il y a aussi des gens qui font de la bonne cuisine, avec des bons produits, à des prix qui ne sont pas surfaits.

L'accès au «bien manger» n'est donc pas un privilège et n'est pas devenu un luxe? Non, mais il faut être conscient que cela sera compliqué d'avoir des produits de qualité dans son assiette si on veut un menu du jour à 12,50 francs dans un café-restaurant. C'est toutefois possible pour un montant approchant les 23 francs. Quand les consommateurs sont prêts à déboursier près de 20 francs dans un fast-food, je pense qu'il est également possible de le faire pour un menu du jour de qualité, à base de produits locaux.

Votre conseil pour bien manger, quel est-il? Que tu sois chef étoilé, maman au foyer, étudiant à l'université, peu importe, le secret, c'est d'être curieux et de suivre la saisonnalité des aliments. Il est plus facile d'aller au marché et de préparer son menu en fonction de ce que l'on voit sur les étals que de vouloir trouver à tout prix les produits d'une recette que

l'on souhaite réaliser, même si ce n'est pas la saison.

«Que tu sois chef étoilé, maman au foyer, étudiant à l'université, peu importe, le secret, c'est d'être curieux»

A qui la responsabilité de réinculquer le goût des bonnes choses? L'école doit être attentive à cela. Mais c'est aussi de la responsabilité des chefs de ne pas faire n'importe quoi, n'importe quand. De laisser le goût juste du produit, le sublimer, sans le dénaturer. Pour cela, la qualité est primordiale: une assiette visuellement extraordi-



En Colombie, à la rencontre des artisans du café, entre passion, tradition et excellence. (COLLECTION PRIVÉE)



La Fête des Vignerons, en 2019: un moment en équipe, de partage et de joie authentique. (COLLECTION PRIVÉE)



Au restaurant du Cerf, un pot-au-feu revisité. L'équilibre parfait entre héritage et création. (COLLECTION PRIVÉE)

LE QUESTIONNAIRE DE PROUST

Votre plat préféré? C'est le plat du dimanche. Le poulet fermier, accompagné de frites et d'une salade. Un plat qui fait remonter de nombreux souvenirs d'enfance.

L'accord mets-vin parfait? Il y en a tellement... Peut-être une fleurette de courgette soufflée au poisson du Léman accompagnée d'un vin blanc d'Yvorne assez minéral.

La dernière fois que vous avez pleuré? Il n'y a pas si longtemps, lors de l'enterrement d'un proche.

Le pays où vous aimeriez vivre? L'Italie. Le vin, la cuisine, les gens, beaucoup de choses me plaisent dans ce pays.

Votre principal défaut? Je suis impatient. Quand je fais quelque chose, il faut que ça aille vite.

Votre devise favorite? Je n'en ai pas une précise, mais ce serait quelque chose autour de l'importance de la constance pour avancer dans la vie.

Le plat que vous cuisinez à vos amis? Une fondue chinoise, avec des sauces fraîches et des sautés de légumes ou une bonne raclette. L'important, c'est le côté convivial. Il ne faut pas s'enfermer dans sa cuisine quand on reçoit du monde.

naire peut être banale gustativement si les produits ne sont pas de qualité.

Quelle sera l'alimentation de demain? J'espère qu'elle sera celle d'un retour à la terre, d'un retour à l'essentiel. Si cela sera certainement difficile, au vu de l'évolution de ces dernières décennies, tout n'est pas perdu et quelques exemples le démontrent. La première fois que je me suis rendu à Toronto, il y a près de 50 ans, toute la viande s'achetait sous vide, dans les grandes surfaces. Aujourd'hui, on voit refluer des boucheries dans les différents quartiers. Et c'est la même chose pour les boulangeries. Pour une raison simple: les gens savent ce qui est bon pour leur santé. Un pain façonné et cuit le matin est bien meilleur qu'un pain sous vide que l'on passe au four. Et ce mouvement se retrouve aussi en Suisse. En somme, nous revenons à ce que faisaient nos aïeux.

Vous ne croyez pas à l'utilisation de protéines végétales, des algues ou de insectes, ou encore aux produits de synthèse, comme la viande cultivée en laboratoire, souvent évoqués comme solutions pour l'avenir? Non, je n'y crois pas tellement, car cela a toujours été contraire à l'idéal de mon métier. Je ne me vois pas manger des vers ou de la viande de synthèse. Je préfère manger moins souvent une tranche de viande, mais de la véritable viande.

Votre message, si on le résume, c'est une défense des produits suisses... Complètement, car la qualité est au rendez-vous. Après, il faut les choisir soigneusement. Même dans une grande surface, il faut privilégier les produits dans les bacs, en vrac. Il est préférable de sélectionner ses pêches ou ses tomates en les touchant plutôt qu'en prenant un paquet déjà emballé dont on ne peut pas juger la qualité. Cela permet aussi de mieux gérer ses quantités, on évite ainsi le gaspillage. Pour moi, il est préférable d'aller un peu plus souvent au magasin ou au marché plutôt que d'acheter de grandes quantités en une seule fois. Quand vous achetez du poisson, vous le faites pour le manger le jour même pas pour la semaine suivante, afin qu'il soit frais. Pourquoi cela serait-il différent pour les fruits et légumes? ■