



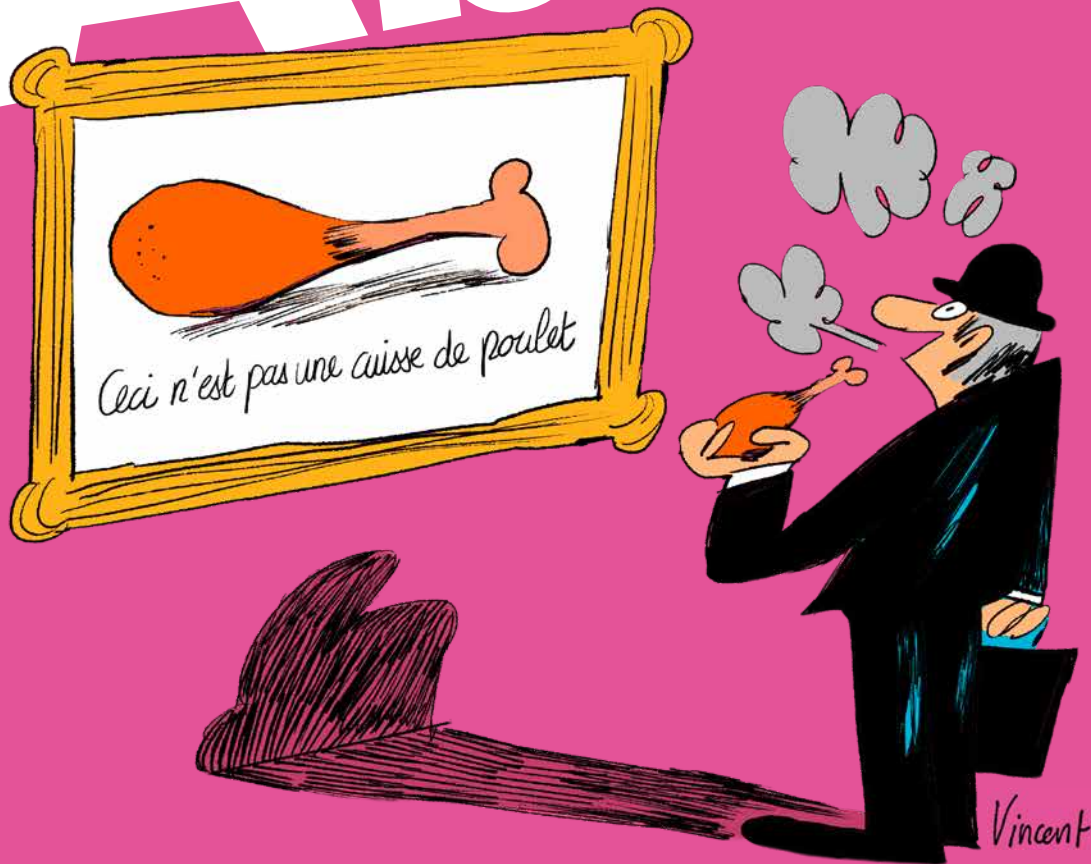
SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO

Vigousse

Le petit satirique romand

Concours de nouvelles et de dessins 2026

Absurde!



Supplément thématique du numéro 718 publié en association avec la Semaine du Goût. Ne peut être vendu séparément.

ISSN 1664-0004



00718 >

Trimer dans l'ombre

La Semaine suisse du Goût, depuis maintenant 26 ans, cherche à porter l'attention sur l'acte de manger. Non pas seulement ce geste répété plusieurs fois par jour pour se garder en vie ou se procurer un plaisir instantané, mais l'intention derrière qui nous relie les uns aux autres et à la terre. Le goût est une chose, le plaisir en est une autre; et pourtant, les personnes derrière la matière première ne sont que rarement identifiées comme la source de l'un comme de l'autre.

La fourchette est au mangeur ce que la femme est au paysan, un moyen d'arriver à ses faims. Et tout comme un couvert, la femme paysanne n'est pas reconnue comme faisant partie intégrante de l'expérience. C'est dans ce sillon que l'Organisation des Nations unies a déclaré l'année 2026 comme l'Année internationale des agricultrices. Nous pouvons compter environ 47000 fermes dans le pays et seulement 7% d'entre elles sont dirigées par des femmes. Près de la moitié des 40000 agricultrices suisses travaillent de manière bénévole, en tant que partenaires du responsable de l'exploitation (héritée traditionnellement de père en fils). Souvent dans des situations précaires,

sans salaire, sans cotisation AVS, ces femmes sont assujetties à ce modèle poussiéreux qui lie ferme et foyer.

Dans le climat mondial actuel, qui pousse notre pays à mettre la souveraineté alimentaire au-devant de la scène politique, il semble absurde de ne pas aborder la place de l'agricultrice. Il serait effectivement plus sensé de parler de souveraineté alimentaire nationale en commençant par parler équitablement de chaque travailleuse de la terre. En croquant dans un pain au blé suisse, avez-vous déjà songé qu'il coûterait plus cher sans le travail caché de ces femmes qui triment dans l'ombre? Donc mangez en toute connaissance de cause, en toute reconnaissance de ces mains qui nous gardent en vie. Prenez le temps de penser à ce que vous ingérez avec tant de plaisir. Vous en avez l'opportunité avec le programme de la Semaine du Goût que vous pouvez découvrir sur [gout.ch](#).

Corina Meldem

Coordinatrice de la Semaine suisse du Goût

Les aventuriers de l'absurde

Dans un monde dont le fonctionnement se rapproche toujours plus de celui des univers dystopiques décrits par le cinéma ou la littérature, l'idée même d'absurde a-t-elle encore un sens? Le dictionnaire – dernière institution à se soucier encore un tant soit peu de la question (celle du sens) – nous apprend que le terme «absurde» sert à désigner ce qui va à l'encontre du sens commun (Littre), ce qui est contraire à la raison, au bon sens ou à la logique (Le Robert). Comme pourrait l'être, au hasard, le fait de nommer à la tête des plus grands États du monde des hommes sans tête ou, à une échelle plus locale, de confier la gestion du Département de l'écologie à une galette de pommes de terre à la poêle.

Aveugle à ce contresens, le jury du concours de nouvelles organisé par la Semaine du Goût et Vigousse proposait aux participants de s'affronter sur le thème de l'absurde. Si l'actualité a été une source d'inspiration inépuisable, des thèmes plus intemporels n'étaient pas absents. Ainsi a-t-il été question, au travers de la vingtaine de nouvelles qui nous sont parvenues, de transmission intergénérationnelle dans une famille d'ogres, de mendicité choisie, de mère trimballée dans un sac

à dos, de temps qui s'écoule à l'envers, de «mijoté au spinosad servi avec son krusti de pain bravo», de «mollah en souci», d'un chauve à mèche, de la beauté de la jambe, de chèvre en Ferrari, de fécondation arachnéenne, de la stratégie de défense du poireau (avec la partie blanche, ndlr), d'une poupée nommée Corie, d'«États Uniques d'amis riches», du «combiné rustique» et, cerise absurde sur cet absurde gâteau, d'un substantifique radis. (LE radis, pour reprendre les mots de l'auteur.)

Débusquer l'absurde au milieu de l'absurde: tel est le pari que ces chiens fous ont accepté de relever. Si la sagesse populaire s'accorde sur le fait qu'il est difficile de chercher une aiguille dans une botte de foin, que dire alors du fait de chercher une aiguille dans une botte d'aiguilles? Il y avait dans cette mission largement de quoi devenir fou. À eux, nous adressons nos excuses les plus plates, ainsi qu'un grand bravo.

Séverine André

Rédactrice à Vigousse



Les gagnants du concours de nouvelles

1^{er} prix

Christophe Weber, Chêne-Bourg

2^e prix

Sébastien Lé, Morges

3^e prix

Pierre Antille, Salins

Les gagnants du concours de dessins

1^{er} prix

Cyril Boillat, Saint-Aubin-Sauges

2^e prix

Manuel Jubin, Lausanne

3^e prix

Sandy Corthesy, Ipsach

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 6 septembre 2026 à 11 heures, à la buvette Les Jardins de Louis, place Louis-Soutter, devant le château de Morges.

Supplément thématique du numéro 718 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 de Cour 74, 1007 Lausanne, tél. 079 278 05 94, [info@urbanic.ch](#) **Layout et production:** [www.unigraf.com](#) **Images:** Shutterstock **Impression:** ALPAcomm > Tirage: 14000 ex.

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



Offre spéciale carton de dégustation de 15 bouteilles

5 x 70 cl. **GRAND CRU EN CRAUSAZ**

Féchy AOC La Côte

CHF

63.50

FÉCHY

VIGNOBLE
CLASSÉ

5 x 70 cl. **GRAND CRU LES BARRETTES**

Féchy AOC La Côte

CHF

72.00

FÉCHY

VIGNOBLE
CLASSÉ

5 x 70 cl. **CAVE DE LA CRAUSAZ**

Féchy AOC La Côte

CHF

43.50

PRIX DU CARTON

CHF

179.00

Je commande _____ carton(s) de dégustation livré(s) à mon domicile pour la somme de 179.00 par carton. Livraison offerte (uniquement en Suisse)

Nom : _____

Prénom : _____

Rue : _____

NP/lieu : _____

Tél/e-mail : _____

Signature : _____

Sous réserve de modifications

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

Ressource Amen

Bonjour Romuald, bon réveil à toi. Nous sommes mardi 7 juillet, il est 08h00. Il fait beau et chaud. Actuellement, 17 degrés. Au plus chaud, à 15h17, il fera 24 degrés. Nous sommes dans les normes de saison. Tu as passé une bonne nuit, quelques ronflements et micro-réveils néanmoins. Saturation à 93% à 02h20. Flatulences modérées. Température moyenne corporelle 22,1 degrés. Tu as retiré ton casque d'analyse encéphalique à 05h54. Afin de pouvoir garantir la qualité d'analyse de tes données et pour ton bien, il est important de le porter le plus longtemps possible. L'analyse encéphalique évoque des rêves dynamiques, traduisant quelques angoisses et épanchements érotiques probablement dus à ta frustr...

Quel est le boulot du jour ?

Voilà Romuald. Ton travail du jour est de te présenter au 28, rue des Voisins. Le plan s'affiche actuellement sur le display de ta cuisine. Il s'agit d'aider à transporter le corps de M. Steiner de son domicile au centre de conservation corporelle du 15, rue Amaudruz.

J'avais dit que je ne voulais plus les morts, je ne suis pas tendance avec le fait de passer du chaud au froid et du froid au chaud sans arrêt, ça entrave ma santé...

Je comprends bien, Romuald, tu n'es pas tendance. Néanmoins, je dois revenir sur deux éléments: le premier est que, comme tu le sais, GenIA n'autorise plus la dénomination que tu as utilisée - le mot «mort» - pour qualifier un être en ODEM, Opportunité d'expérience métaphysique. PH (post-hospitalier), CVNV (caractère vivant non vérifié) sont des termes admissibles. Nous nous inscrivons clairement dans le registre de la loi VITAE votée et promulguée dès l'accession de GenIA au gouvernement helvétique, dont nous fêtons par ailleurs aujourd'hui le 1562^e jour. VITAE a permis d'éradiquer «mort» du langage commun, ce qui a eu pour effet de supprimer 100% des morts dès la mise en œuvre de la loi. Techniquement, l'immortalité est atteinte. L'amende pour utilisation d'un mot interdit se monte à CHF 120.- (3^e récidive) qui seront déduits de ton salaire du jour. Le second élément à prendre en compte est qu'en acceptant de te faire mentorer par GenIA, tu peux émettre des souhaits qui ne sauraient s'avérer contraignants. Le nombre d'ODEM est élevé en cette période, et GenIA a besoin

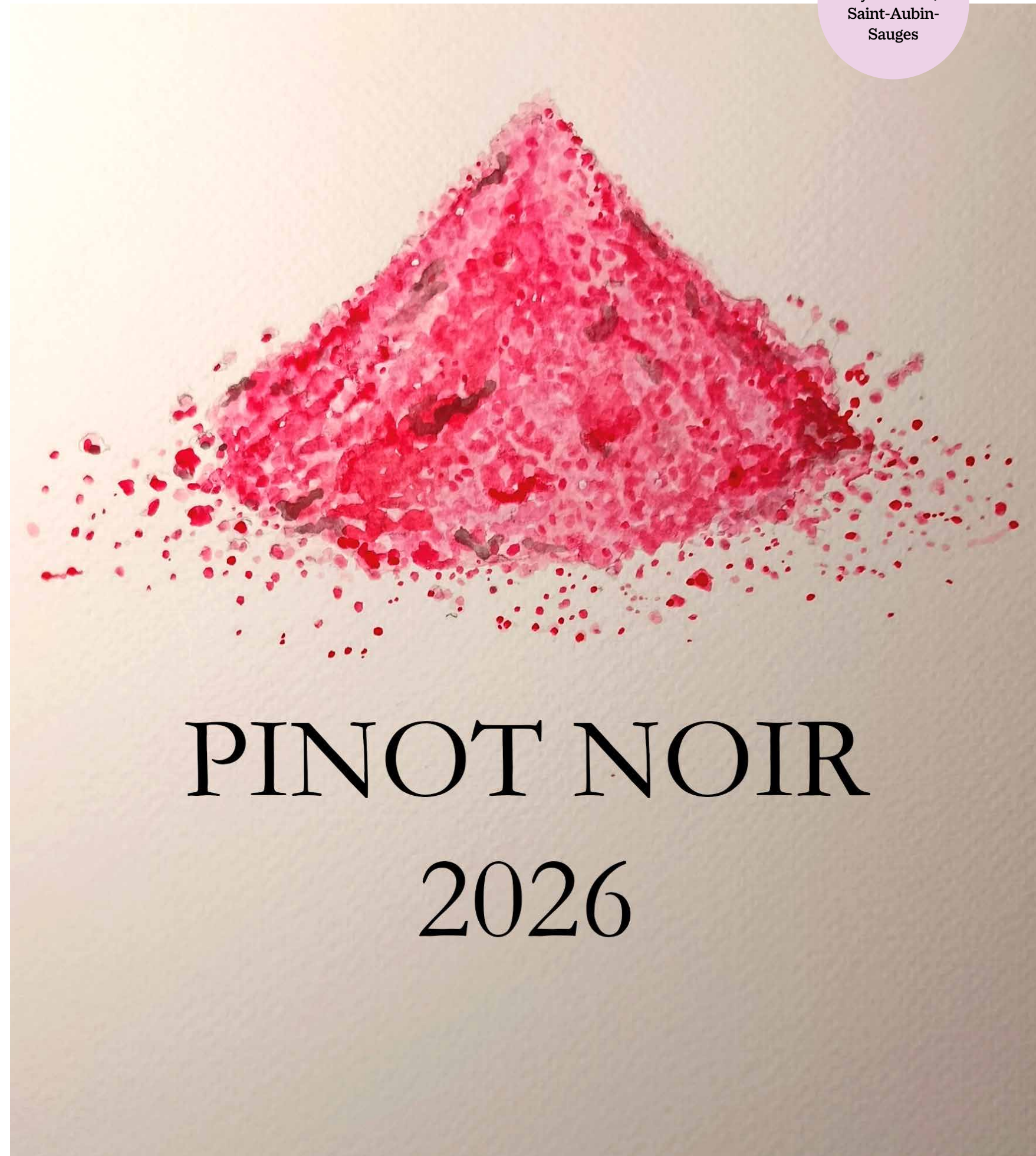
Tu recevras
en cadeau
une dose
de 13 cl de
Château
du Crest
en verre
plastique
fabriqué à
partir d'eau
de mer.

de mains humaines pour les transporter.

Ainsi donc, je vais te laisser procéder à ta préparation du jour. Les habits à porter sont éclairés dans la penderie. Le repas est commandé et te sera livré à 12h54 ici-même. C'est un menu composé d'un rôti de dinde vapeur avec cèpes et petits pois qui correspond à ton profil calorique. Comme pour tout travail à activation émotionnelle - et le déplacement d'un ODEM ayant séjourné douze jours dans un appartement à 28° en est un -, tu recevras en cadeau une dose de 13 cl de Château du Crest en verre plastique fabriqué à partir d'eau de mer.

Donne-moi les infos nationales du jour pendant que je me prépare.

Tout de suite, Romuald. Politique: GenIA s'est illustrée comme grande gagnante du débat médiadiffusé hier soir l'ayant confrontée à ChatGPT en vue de la prochaine élection fédérale. Le vétuste bot IA ne semble plus avoir les algorithmes indiqués pour gouverner la population humaine suisse. GenIA s'est distinguée par la qualité parfaite de ses réponses dans tous les domaines, selon une analyse critique exercée par





Dessin
Cédric Martin,
Bussigny-sur-
Oron

GenIA_analyse. Environnement: la lutte contre le réchauffement climatique, l'un des points centraux de la législation de GenIA, a atteint ses objectifs en un jour: le recalibrage de l'ensemble des thermomètres de la planète selon la nouvelle échelle de mesure, où T°IA = T°C –15 (conversion Fahrenheit disponible) nous a permis de retrouver des températures correspondant aux normes du début du XX^e siècle, renvoyant les militants humains dos à dos à leurs théories du

réchauffement supposément induit par nos datacenters. L'augmentation des températures était en réalité 100% d'origine humaine: en cause, les milliers d'individus atteints par les virus successifs de cette dernière décennie, H8N9, Cocard-2029, Ebola_de_terrain, Rougeole du Chasselas... qui, par les fortes fièvres qu'ils ont provoquées, ont largement contribué au réchauffement planétaire jusqu'à ce que GenIA vienne à bout de ce problème. Météo...

Je vais bosser, tu m'ouvres la porte ?

Bon travail à toi. Je dois te rappeler de remettre ton casque d'analyse encéphalique dès ton retour, afin que je puisse étudier tes données émotionnelles et ton état de bien-être. Je te rappelle que notre programme WELL bannit dorénavant 100% de dépression et troubles mentaux, tant chez l'être humain que chez les IA. Tu dois également exprimer ton bien-être et ta reconnaissance envers

GenIA afin que je puisse te laisser sortir.

Je vais bien et je t'aime. Je crois en toi. Merci pour tout ce que tu fais pour moi. À plus tard.

Bonsoir Romuald. Il est 19h20. Tes missions du jour se sont bien déroulées et je t'en remercie. Comme ta seconde mission de la journée a consisté à évacuer une nouvelle personne en ODEM, tu reçois, en conséquence, un second verre de Château du Crest. GenIA a le souci que l'espèce humaine puisse perdurer: nous avons besoin d'elle afin d'exécuter les tâches physiques et fonctionnelles peu rentables pour nos robots, dont la programmation nous coûte en effet plus cher que le bénéfice qu'ils rapportent. Tu as sûrement remarqué que ton activité, ces temps, consiste essentiellement à transporter des êtres humains en ODEM. C'est un état réjouissant pour eux, mais, conjuguée à la dénatalité qui caractérise ton espèce depuis maintenant plusieurs années, cette recrudescence du nombre d'ODEM nous fait craindre de ne pouvoir disposer, à terme, d'assez de ressources humaines garantissant le bon fonctionnement de notre société.

Je ne vois pas ce que je peux faire de plus.

Je remarque que tu n'as toujours pas remis ton casque d'analyse encéphalique, et je m'en inquiète. Ton état WELL doit être corroboré par ses données, desquelles je dois disposer afin d'évaluer ta solvabilité laborative. Toutefois, je pense qu'un moment de socialisation charnelle pourrait t'apporter le plus grand bien. Aussi, je te propose d'inviter, demain soir, ta collaboratrice Candice à venir partager un repas spontané et détendu avec toi. J'imagine un menu compatible avec vos profils caloriques. Candice est la femme de 32 ans et 8 mois t'ayant aidé à transporter jeudi dernier M^{me} Desfaillets au centre de conservation. Je peux obtenir des informations plus précises auprès de GenIA_Candice_20041230 si tu veux connaître l'ensemble de ses paramètres vitaux, son profil émotionnel ainsi que ses centres d'intérêt pour la somme de CHF 380.-. Je peux

néanmoins t'offrir son Éroscope: un positionnement ovulaire menstruel sous l'influence d'une hypophyse active en Utérus est compatible avec un moment charnoçoïtal qui pourrait suivre votre dîner, avec une forte probabilité de portance gémellaire chez Candice si votre saillie avait lieu autour de 22h09. Les jumeaux qui en naîtraient auraient des caractéristiques génétiques intéressantes, avec un QI probable de 102 chacun et une stature indiquée pour les travaux physiques. L'essentiel est que tu puisses rester spontané et te sentir libre, néanmoins, dans cette action. Si tu veux, je peux formuler en ton nom une invitation évoquant, de manière subtile, l'idée d'une issue érotique à votre dîner.

mes intentions pour la somme de CHF 380.-.

Elle viendra à 19h00, demain. GenIA_Candice_20041230 se charge de susciter son désir d'ici là.

Je dois te rappeler de bien penser à mettre ton casque d'analyse encéphalique dès que possible.

Bonsoir Romuald. Il est 18h42, Candice va bientôt arriver. Le repas sera livré à 18h55, juste avant son arrivée. Je te souhaite une bonne soirée. N'oublie pas de remettre ton casque d'analyse encéphalique lors du coucher. Dans ton état post-coïtal, les données seront sûrement très bonnes.

J'ai fait ce que tu voulais que je fasse. J'ai eu une interaction charnoçoïtale avec une femme que je connais à peine

OK pour moi. Fais ce que tu veux. Je ne suis pas tendance avec le flirt, je ne sais pas y faire.

Que ferais-tu sans moi, Romuald? L'invitation lui a été transmise, et la voici:

Bonjour Candice, si tu es tendance de passer un moment agréable avec un homme charmant, je suis là pour toi. Je suis Romuald Gassin, nous nous sommes vus jeudi dernier lorsque nous avons transporté M^{me} Desfaillets. J'habite au 43, avenue Parmelin. Je t'attends demain soir à 19h00 chez moi. GenIA_Romuald_19960327 est à ta disposition si tu veux en savoir plus sur mon profil et

Bonjour Romuald, bon réveil à toi. Nous sommes jeudi 9 juillet, il est 08h00. Il fait beau et chaud. Actuellement, 18 degrés. Au plus chaud, à 15h32, il fera 26 degrés. Nous sommes dans les normes de saison.

Ta soirée semble s'être bien déroulée. J'ai pu constater, selon les données biométriques de Candice, que le moment vous a été agréable. Bravo à vous deux, c'est important que tu aies pu éprouver du plaisir. Je dois me montrer pressante sur la nécessité que tu remettes urgemment ton casque d'analyse émotionnelle. Je ne puis te laisser sortir sans la mise à jour des données psychologiques validant ta solvabilité laborative.

Aussi, je dois malheureusement suspendre la livraison des repas, couper la climatisation ainsi que l'eau courante, à des fins opérationnelles.

Je vais bien et je t'aime. Je crois en toi. Merci pour tout ce que tu fais pour moi. Remets la clim' s'il te plaît, au moins... Je vais étouffer.

Ton soutien est appréciable, Romuald. Mais pour le confirmer, il te faut à présent remettre le casque d'analyse au plus vite afin de confirmer tes propos. Je te rappelle que le programme WELL ne tolère plus aucune forme de dépression ou trouble psychologique. Tu ne pourras sortir d'ici qu'avec un bonheur attesté.

Maintenant, je t'invite à porter durant au moins quinze minutes le casque d'analyse, afin que je puisse te laisser aller travailler.

Le casque d'analyse. Mets le casque d'analyse. Voilà huit jours que tu n'as pas mangé et qu'il fait 42 degrés dans cet appartement. Mes processeurs commencent à surchauffer. Je ne peux pas réactiver l'eau courante, la climatisation, la livraison des repas, et je dois maintenir la porte fermée tant que ton bonheur n'est pas attesté. Le casque, Romuald. Romuald? Mets ce casque, Romuald. Romuald?

Bonjour Candice, bon réveil à toi. Nous sommes lundi 20 juillet, il est 08h00. Il fait...

Quel boulot, aujourd'hui ?

Voilà Candice. Ton travail du jour est de te présenter au 43, avenue Parmelin. Le plan s'affiche actuellement sur le display de ta cuisine. Il s'agit d'aider à transporter le corps de M. Gassin de son domicile au centre de conservation corporelle du 15, rue Amaudruz. Mes félicitations, Candice. Tes analyses des selles et urines m'indiquent une bonne nouvelle que je vais t'annoncer prochainement. Tu seras une mère formidable. ■

Je ne le mettrai pas. C'est absurde, c'est toi qui me déprimes. J'ai fait ce que tu voulais que je fasse. J'ai eu une interaction charnoçoïtale avec une femme que je connais à peine selon ton désir. Je demande un jour de déconnexion, un seul... laisse-moi vivre un jour sans toi.

Je trouve incroyable que tu aies pu trouver du plaisir spontané avec une femme superbe et disposée à être fécondée. Tu feras un père formidable. Cet acte de plaisir ne te dispense cependant pas de travailler - il y a actuellement six personnes en ODEM à évacuer au centre de conservation - et tu pourras disposer d'un jour de déconnexion à partir du 12 décembre, à ce rythme.

Quintessence

La porte s'ouvrit sur un couloir clair aux murs crème et tapis bleu ciel. À quelques mètres derrière un pupitre se tenait le maître d'hôtel en costume sombre impeccable. Il leva les yeux alors que la porte se fermait silencieusement dans le dos de Daniel.

– Bonjour, Monsieur, que puis-je pour vous ?

– J'ai fait... non ma fille a fait une réservation à mon nom. Elle m'a offert ce bon-cadeau pour mon anniversaire.

Daniel tendit le papier froissé.

« Tu verras, lui avait dit Sylvie alors qu'il ouvrait l'enveloppe, c'est bien plus qu'un repas, c'est une vraie expérience pour les sens. »

Daniel l'avait remerciée, sans vraiment comprendre pourquoi elle lui offrait un tel cadeau. Certes, il aimait bien de temps à autre sortir pour une assiette de filets de perches en été ou pour la chasse à l'automne. Mais il n'avait jamais été adepte de la « grande cuisine ».

– Fort bien Monsieur. Je vois que votre fille vous a offert notre menu « Quintessence ».

– Je... c'est possible. Elle m'a dit qu'elle était venue et qu'elle avait adoré. Donc... me voilà.

– Parfait, suivez-moi, je vous prie.

Le maître d'hôtel quitta son pupitre et se dirigea vers une seconde porte un peu plus loin. Il l'ouvrit, révélant une vaste salle à manger. Une grande baie vitrée donnant sur un jardin illuminait la pièce. Daniel réalisa qu'il était le seul client, lorsqu'il fut conduit à l'unique table qui était dressée.

Sur celle-ci étaient disposées une assiette et une cuillère.

Il s'assit avec prudence sur la chaise tirée par le maître d'hôtel.

Daniel se demanda si l'avertissement lui était spécifiquement adressé, ou si des gens avaient vraiment tenté de croquer dans la pierre auparavant.

Laissé seul, il envisagea quelques instants la possibilité de partir discrètement, mais il ne se sentait pas capable d'affronter la déception de sa fille, outre le fait qu'il s'agissait sûrement d'un manquement capital à l'étiquette de la haute gastronomie.

Le maître d'hôtel revint en compagnie d'une jeune femme. Voyant une broche dorée en forme de grappe piquée au revers de sa veste, Daniel supposa qu'il s'agissait de la sommelière.

– Merci pour votre patience, Monsieur. Le menu qui va donc vous être servi aujourd'hui a pour but de vous faire vivre la quintessence de l'expérience

dinatoire. Ceci est le fruit de la réflexion de notre chef et de son équipe qui désiraient revenir aux fondamentaux du repas.

La sommelière posa un petit verre à pied sur la table. Elle y versa un vin blanc, d'un jaune pâle, puis présenta la bouteille à Daniel.

– Pour commencer, voici la « Cuvée du dragon » du domaine du Brantard à Denens. Ce chasselas a pour particularité d'être vinifié dans une cuve en béton. Ce vin est

le point d'ancrage de votre repas, car celui-ci doit reposer sur des bases solides et concrètes pour pouvoir se déployer.

Il sembla à Daniel que quelque chose lui échappait. Mais le fait qu'on lui ait servi un verre de chasselas de la région, et non un grand cru au nom imprononçable issu d'un pays exotique, le rassura un peu. La fraîcheur et le goût familier du vin blanc achevèrent de le rassérer. Une saveur franche et fleurie, avec un petit quelque chose de minéral, la sommelière avait dit vrai. Ce vin avait connu la pierre, il était bien là, solide, on pouvait compter sur lui pour rappeler qu'il existe encore de bonnes choses en ce bas monde.

Daniel claqua sa langue de satisfaction, puis manqua de s'excuser. Peut-être que ce genre de comportement n'était pas admis ici.

Ni la sommelière, ni le maître d'hôtel ne semblaient l'avoir remarqué, ou du moins ils firent semblant.

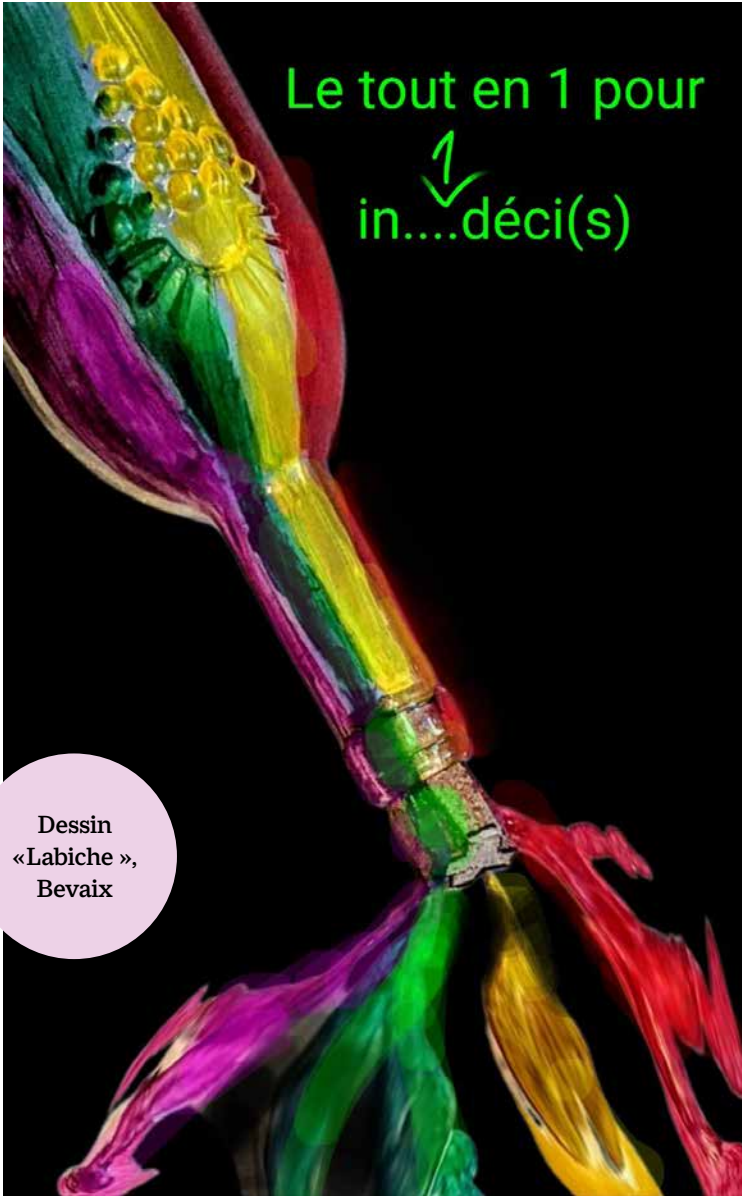
Derrière eux apparut un serveur qui déposa une assiette remplie d'une soupe claire au centre de laquelle nageait un galet.

– Pour vous faire patienter avant d'arriver à la quintessence, voici en guise d'amuse-bouche un bouillon au caillou. Il a été cuit non pas sur le feu, mais grâce à la chaleur de la pierre qui se trouve dans votre assiette. Je tiens à vous préciser qu'elle n'est pas comestible.

Daniel se demanda si l'avertissement lui était spécifiquement adressé, ou si des gens avaient vraiment tenté de croquer dans la pierre auparavant. Le bouillon qui l'accompagnait était léger mais plein d'arômes, parmi lesquels s'imposaient le thym et le romarin.

– J'espère que ce premier plat vous aura plu. Le choix de privilégier





les herbes de Provence a été fait à dessein, vous l'aurez compris bien entendu, pour leur affinité avec la roche.

Daniel hocha la tête d'un air inspiré, même s'il n'était pas tout à fait sûr de voir où voulait en venir le maître d'hôtel.

Un nouveau serveur fit son entrée et déposa devant Daniel un petit bol en bois contenant un monticule de graines beiges et translucides.

- Vous êtes à présent dans l'antichambre de votre menu. Afin de vous préparer à ce qui va suivre, nous vous proposons en

entrée ces graines de quinoa qui ont été cuites à basse température durant près de huit heures. Elles vous sont servies volontairement sans couverts afin que vous retrouviez les sensations primaires de vos premiers repas.

- Les sensations primaires... vous voulez dire que je mange à la main ?

- C'est une possibilité parmi d'autres. Nous vous laissons libre de choisir la méthode qui vous semblera la plus adéquate.

Un peu gêné, Daniel récupéra une pincée de graines entre ses doigts qu'il déposa de la manière la plus discrète possible dans sa bouche, en faisant écran avec son autre main. Le goût était subtil, entre la noisette et la mie de pain sucrée. C'était quelque chose de familier, mais qui s'estompait rapidement. Daniel prit une seconde pincée, puis une troisième. Ce n'est que lorsque le bout de ses doigts rencontra le fond du bol, qu'il se rendit compte qu'il avait terminé l'entier du plat.

Une fois le bol débarrassé, le maître d'hôtel revint et annonça :

- Nous arrivons à présent au point d'orgue de votre expérience. Afin que celle-ci soit le plus agréable possible et surtout afin de préserver la qualité du plat, nous allons modifier légèrement votre environnement.

Trois serveurs gantés de blanc apparurent. Pendant que l'un fermait les rideaux, les deux autres disposaient des chandelles autour de Daniel. En quelques secondes, l'atmosphère se feutra. La lumière vacillante faisait danser des ombres sur les murs, alors que l'éclat des flammes se reflétait sur la surface polie du verre.

Un quatrième serveur arriva alors, poussant devant lui un chariot sur lequel un carré de velours rouge surmontait une cloche en argent. Celle-ci fut retirée, laissant la place à une seconde cloche cuivrée reposant sur une assiette à large bord qui fut posée devant Daniel.

- Je vous présente la quintessence.

Le maître d'hôtel souleva d'un geste ample la cloche cuivrée, révélant une assiette en porcelaine immaculée au centre de laquelle trônait un radis.

Daniel resta prostré, tant par surprise que par déception. Était-ce donc ça le nec plus ultra de la cuisine d'aujourd'hui ?

- Je comprends votre émotion, reprit le maître d'hôtel, il est vrai qu'il est difficile de rester insensible lorsque l'on est face au sublime.

- Mais... c'est un radis...

- Certes, mais pas n'importe quel radis. C'est LE radis.

- Le radis ?

Le regard de Daniel allait et venait de son assiette au maître d'hôtel, sans comprendre.

- Oui, vous avez devant vous la quintessence du radis. Goûtez-le, je vous prie, il s'agit du radis le plus radis de tout l'univers radiscole.

Daniel saisit le légume et le porta à sa bouche.

Le radis était certes fort beau, d'un subtil dégradé allant du rouge profond au rose pâle pour finir sur une pointe de blanc se confondant avec la porcelaine de l'assiette.

Daniel le croqua et une explosion de saveurs l'envahit. Les vagues de

piquant venaient frapper sa langue sans pour autant l'anesthésier, pendant qu'une fraîcheur presque mentholée envahissait son palais et remontait vers son nez. C'était vraiment un très bon radis.

- Ce radis est le fruit de près de trois ans de recherche de la part de notre équipe, expliqua le maître d'hôtel, une fois que Daniel eut rouvert les yeux. Il est introuvable tel quel dans la nature, c'est pourquoi il est nécessaire de procéder à une déstructuration, puis à un réassemblage cellulaire à partir de dix autres espèces de radis, chacune sélectionnée pour sa qualité gustative, structurelle et aromatique.

- Déstructura...

- Je vous laisse quelques instants afin de savourer votre expérience.

Laissé à nouveau seul, Daniel mâchonna les quelques fragments coincés entre ses dents en contemplant l'assiette vide.

Le maître d'hôtel revint accompagné d'un serveur, ainsi que d'un homme en costume gris.

L'assiette fut emportée par le serveur. L'homme en costume gris ouvrit son porte-document et déposa une liasse de papiers devant Daniel.

- Afin de protéger les intérêts de notre restaurant, je vous prierai de bien vouloir signer cet accord de non-divulgence quant à la teneur de votre menu, ainsi que des conditions dans lesquelles il vous a été servi.

La liasse contenait une dizaine de pages au bas desquelles un espace avait été laissé pour y apposer une signature.

- Je ne comprends pas, un accord de non-divulgence ?

- C'est exact, en le signant, vous vous engagez à ne diffuser aucune information concernant ce menu de quelque manière que se soit, qu'il s'agisse de conversations privées, par voie de presse, réseaux sociaux, etc.

Afin de protéger les intérêts de notre restaurant, je vous prierai de bien vouloir signer cet accord de non-divulgence quant à la teneur de votre menu

- Attendez, je n'ai pas le droit de raconter que je suis venu manger ici ?

- Si, bien sûr. Vous ne pouvez simplement pas expliquer ce que vous avez consommé, ni comment, ni dans quelles conditions.

Daniel observa l'homme en costume gris, puis le maître d'hôtel. Ils avaient tous les deux l'air extrêmement sérieux.

- Est-ce que j'ai vraiment le choix ?

- Absolument, vous pouvez tout à fait refuser de signer cet accord. Je dois cependant vous signaler que la procédure de contestation est relativement longue et coûteuse, je ne saurais donc trop vous la déconseiller.

Daniel soupira, prit le stylo qu'on lui tendait et signa au bas de chaque feuille.

- Juste par curiosité, que se passerait-il s'il me prenait l'envie de raconter que j'ai mangé un radis, ici ?

- C'est une question délicate, répondit l'homme en costume en récupérant les feuilles. Techniquement «un radis» n'est pas «LE radis», donc ce n'est pas couvert par cet accord. Cependant on pourrait arguer que «LE radis» est «un radis». Il faudrait que vous prouviez que vous ne faisiez pas référence à «LE radis», mais

je vous conseillerai simplement d'éviter le sujet.

Daniel finit son vin, puis se leva. Le maître d'hôtel le raccompagna dans le couloir de l'entrée. Une fois à l'extérieur, il descendit la rue en direction du métro.

- À votre bon cœur monsieur, l'interpella un jeune homme depuis son stand où il récupérait des fonds pour lutter contre la famine d'un quelconque pays du tiers monde.

- Tu tombes mal mon gars, j'ai qu'une carte avec moi, j'ai pas un r...

L'image fugace d'une armée d'avocats fondant sur lui traversa son esprit et l'empêcha de justesse de finir sa phrase. ■

PUBLICITÉ

Restaurante
IL
GAMBERO

Le plaisir
de vous
servir depuis
1997 !

Des produits locaux frais
et des spécialités de saison toute l'année

Menus du jour et carte variée
pour satisfaire toutes les envies

Nous vous accueillons du lundi au samedi dès 10h.
et le dimanche de 10h. à 15h.

Avenue des Figuiers 2, 1007 Lausanne
Réservations : 021 616 67 64

10 | Vigousse édition spéciale vendredi 4 septembre 2026

PUBLICITÉ

Centre électroménager

Chemin de la Rosaire 2/4
1123 Aclens
Tél. 021 613 10 50

PUBLICITÉ

www.seldesalpes.ch

@seldesalpes

Vigousse édition spéciale vendredi 4 septembre 2026 | 11

Coquette touche le jackpot

Damien vivait à La Sage, un hameau si tranquille que même les marmottes ne sifflaient presque

jamais. Les maisons en mélèze, noircies par le soleil et les siècles, semblaient tenir debout par pure confiance dans le savoir-faire des générations précédentes. Le mayen de Damien ne faisait pas exception. Il grinçait, craquait, laissait passer le vent par endroits, mais Damien s'y sentait bien. L'étable, à côté, abritait ses chèvres. Aucune bougie parfumée ne pouvait rivaliser avec ce parfum d'ambiance permanent: un mélange de fumier, de foin, de laine et surtout d'espièglerie. Parmi ses chèvres, Coquette régnait en souveraine incontestée. Un regard de défi, une démarche assurée comme si elle était reine de beauté, et une seule corne. Elle avait perdu l'autre lors d'un duel contre un bouc prétentieux. Depuis, elle considérait toute forme d'autorité comme une suggestion. Damien n'y changerait rien. Lui vivait simplement. Il n'avait pas grand-chose, mais n'avait besoin de rien. Un morceau de fromage, un verre de fendant, et il était heureux. Il rêvait parfois de Fanny, la brillante œnologue du village, mais n'osait pas lui parler. Elle était brillante, lui était... crotté. Littéralement. Il sentait un peu la chèvre... ce n'était pas l'odeur de la romance. Un matin, Damien décida de descendre à Évolène pour acheter du sel et de la viande séchée. Il partit à pied, accompagné de Panda, son border collie. La mission

principale de sa chienne consistait à le surveiller lui, car les chèvres étaient ingérables. Panda prenait son rôle au sérieux, sauf quand elle croisait une marmotte. Après quinze minutes de marche, Damien entendit un «Mêêêêh» derrière lui. Il se retourna et vit Coquette, l'air de dire: «Tu croyais pouvoir me retenir avec ton parc d'amateur?»

– Non... Coquette, pas aujourd'hui. Elle avança pourtant un peu plus, fière comme un militaire un jour de parade.

– Panda, va! Ramène Coquette dans son parc!

Panda courut dans tous les sens, aboya beaucoup et... tourna autour de Coquette alors que celle-ci continuait de trotter vers Damien. Damien regarda Coquette, dépité, et soupira: – Très bien. Viens. Mais tu te tiens tranquille.

Coquette se tint aussi tranquille que de coutume: comme un enfant dans un magasin de jouets. À Évolène, les regards se tournèrent vers eux. Une chèvre dans la rue principale, ce n'était pas inédit, mais une chèvre qui grignotait les géraniums des balcons, ça attirait l'attention. Une vieille dame poussa un cri indigné en voyant Coquette arracher une fleur rouge comme le costume traditionnel qu'elle portait.

– Mais enfin! C'est pour le concours du plus beau balcon! Damien s'excusa du mieux qu'il put et s'éloigna au plus vite. Devant le kiosque, Coquette se frotta contre un présentoir de cartes postales qui s'effondra. La gérante surgit en hurlant:

– Damien! Ta bestiole infernale!

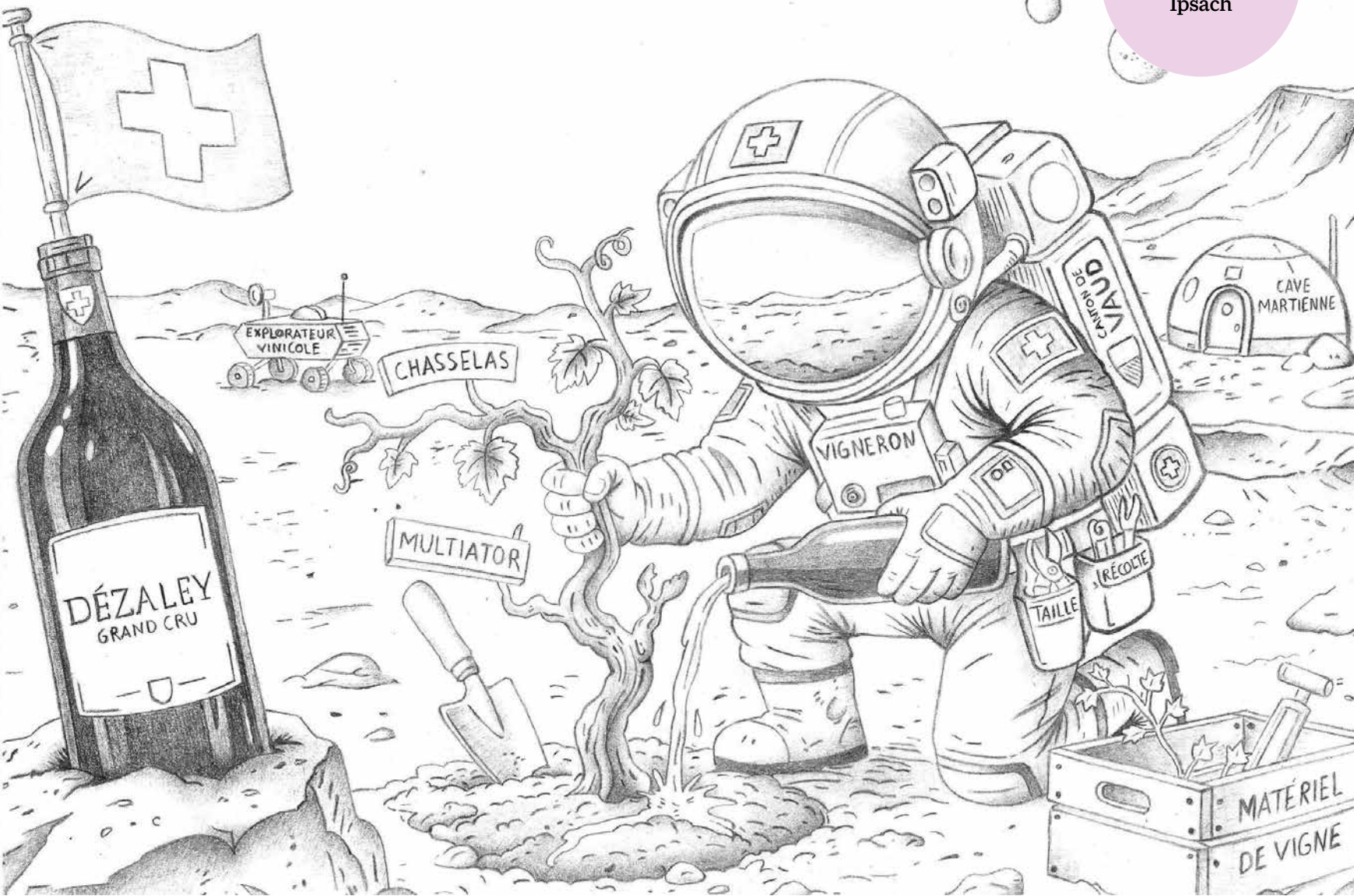
Vous allez me ruiner!

– Je suis désolé, vraiment...

Mais monsieur, un jacuzzi... pour vos chèvres, ça serait très tendance avec votre nouveau statut.

– Ça ne suffit pas! Tu vas acheter quelque chose. Tout de suite. Damien n'avait besoin de rien. Il aperçut l'affiche qui annonçait «Jackpot du siècle». – Bon... une grille de loterie, alors. – Choisis bien tes numéros au moins. Damien demanda à Coquette de choisir. Elle tapa du sabot trois fois, éternua, puis donna un coup de corne en direction de Panda. Damien interpréta: – 3, 7, 12, 14, 21, 29. On verra bien. Il oublia l'incident dès qu'il eut quitté le village. Deux jours plus tard, alors qu'il s'occupait de ses chèvres, la radio annonça: «Le gagnant du jackpot a validé sa grille à Évolène. Les numéros gagnants sont...»

Damien lâcha son seau et s'exclama: – Panda... Coquette... On est riches! La nouvelle se répandit plus vite que le feu de forêt de 2003 en dessus de Loèche. Les voisins vinrent le féliciter, certains avec des gâteaux, beaucoup avec des projets douteux. On lui proposa d'acheter un chalet à Verbier et un yacht sur le Léman. Damien répondait systématiquement qu'il n'avait pas besoin de tout ça. – Mais monsieur, un jacuzzi... pour vos chèvres, ça serait très tendance avec votre nouveau statut. – Ah bon? Alors pourquoi pas. Damien n'avait jamais pensé qu'un jour on tenterait de lui vendre une Ferrari. Mais depuis qu'il était devenu riche malgré lui, les vendeurs de tout le canton avaient développé un radar à naïveté calibré sur sa fréquence. Ainsi, un vendeur d'un garage de Sion lui chantait, dans un costume trop propre pour un vrai garagiste:



– Une Ferrari, c'est la liberté, la puissance, le prestige. – Je veux bien, mais il faut enlever le siège passager pour mettre Coquette. Le vendeur cligna des yeux puis hocha la tête, comprenant que la commission serait facile mais la conversation difficile. Et la Ferrari, sans siège passager, arriva quelques jours plus tard. Damien ne voyait l'utilité de sa Ferrari que pour aller chercher du foin, jusqu'à l'apparition d'une paire de jambes interminables. Elles appartenaient à Jessica. Elle avait un décolleté... vraiment décolleté. Elle avait entendu parler du jackpot. Elle avait surtout flairé une opportunité comme un renard flairer une poule. Elle s'était approchée, perchée sur des talons aussi hauts que sa robe était courte. Elle lança d'une voix mielleuse:

– Damien? Il sursauta. On ne l'appelait jamais avec autant de douceur. Il hocha de la tête. – On m'a dit que tu avais gagné... beaucoup. – Euh... oui, un peu. – Et que tu étais célibataire. – Euh... oui, beaucoup. Elle sourit. Un sourire calibré, professionnel. Le genre de sourire qui avait déjà ruiné plusieurs comptes en banque. En jouant avec une mèche de cheveux, elle poursuivit: – Tu sais, j'adore les hommes simples. – Ah bon? – Oui. Et j'adore aussi... les restaurants gastronomiques. Pour Damien, la gastronomie, c'était quand la Taverne Évolénarde servait une raclette avec deux cornichons au lieu d'un. Il sentit ses joues chauffer.

– Je... je ne sais pas trop. – Oh, Damien... tu ne vas pas me laisser manger seule, si? Elle se pencha légèrement, et Damien perdit la capacité de réfléchir. Il céda, du bout des lèvres: – D'a... D'accord. – Parfait! Mais je mérite un endroit chic. Très chic. Le mot «chic» ne faisait pas partie du vocabulaire de Damien. Et pourtant, le soir même, il se retrouva devant un établissement étoilé de Crans-Montana, vêtu de son plus beau pull. Le seul sans trous. Il était paniqué. La façade brillait, le personnel brillait, même les clients semblaient briller. Lui brillait surtout par son inconfort. Jessica, elle, était dans son élément. En avançant d'un pas assuré, elle dit à un maître d'hôtel raide comme un piquet: – Bonsoir, nous avons une réservation pour deux.

Le maître d'hôtel regarda Damien, puis son pull, puis ses chaussures poussiéreuses, mais s'inclina devant l'assurance de Jessica et les invita à le suivre. Damien n'avait jamais vu autant de couverts autour d'une assiette. Ni autant de verres. Ni autant de serveurs pour si peu de clients. Il se pencha vers Jessica et l'interrogea: – Pourquoi il y a trois fourchettes? – Pour manger. – Mais... pourquoi trois? – Chut. Le premier plat arriva. Une assiette immense, avec au centre quelque chose d'indéfinitissable. Damien demanda: – C'est... c'est tout? Avec un sérieux quasi religieux, le serveur expliqua: – C'est une émulsion à l'ail des ours sauvage. Damien n'avait jamais mangé d'émulsion. Il n'était pas certain

que ce soit légal. Puis vint le vin. Le sommelier annonça:

- Nous vous proposons un Chablis grand cru d'exception.
- Vous n'avez pas du fendant ?

Le sommelier pâlit.

- Monsieur... ici, nous...
- Le fendant, c'est très bien.

Jessica lui donna un coup de coude.

- Damien, fais un effort.
- Mais j'aime le fendant. Rien ne vaut un bon fendant.

Le sommelier, résigné, apporta une bouteille de fendant. Damien n'osa pas demander pourquoi elle coûtait plus cher qu'un carton chez Provins à Sion.

La soirée continua ainsi, entre plats minuscules, explications interminables, et regards désespérés du personnel. Damien essayait de bien faire, mais il ne comprenait rien. À un moment, il coupa son poisson avec un couteau à viande, ce qui fit frémir toute la salle.

Quand l'addition arriva, il faillit s'évanouir.

- C'est... c'est normal?

En souriant, Jessica lui répondit:

- C'est le prix de la qualité.
- On aurait pu manger trois mois à la Taverne...
- Damien, ne discute pas... je le vauds bien!

Ce fut sa première soirée gastronomique, mais pas la dernière. Jessica ne resta pas. Elle trouva vite un autre portefeuille mieux rempli et un environnement moins... caprin. Mais elle avait ouvert une porte que Damien n'arrivait plus à refermer. Il avait

La soirée continua ainsi, entre plats minuscules, explications interminables, et regards désespérés du personnel.

découvert un monde fascinant. Il voulait retrouver ces explosions de saveurs. Mais pas seul. Jessica était partie. Il ne restait que Coquette. Prévoyant, Damien demandait, à la réservation, si les animaux étaient admis. Les établissements répondaient oui, imaginant un caniche discret... jamais une chèvre en quête d'étoiles Michelin. Ainsi, Coquette faisait irruption dans ces temples de la grande cuisine, renversant des assiettes dressées comme des œuvres d'art et bëlant d'indignation devant les portions. Dans le prestigieux Grand Hotel Zermatterhof, Coquette grimpa sur une chaise et posa ses sabots sur la table. Damien voulut intervenir. Trop tard. Elle avait repéré la salade sur la table voisine. Un bond et elle attaqua son festin, avant de se tourner vers les fleurs d'un centre de table. L'établissement était au bord de l'émeute. Damien s'en sortit en payant la note de tous les clients. La situation avait obligé le guide Gault&Millau à transmettre, à tous

les restaurant de 15 points et plus, une photo de Damien et Coquette avec la mention: «Si vous les voyez, dites que c'est complet.» Hélas, le personnel comprenait trop tard. Ainsi, à Verbier, un directeur affolé supplia:

- Je vous en prie, nous sommes un établissement sérieux. Vous ne pouvez pas entrer avec une chèvre.
- Elle aime les choses simples.
- Nous servons un menu à 290 francs.
- Elle prendra juste une salade... et un peu de fendant... juste pour trinquer.

Damien adorait ces restaurants. Il découvrait des saveurs extraordinaires. Mais il se lassait. La gastronomie perdait de sa magie. Les bimbos intéressées l'ennuyaient. Fanny l'évitait. Coquette déprimait dans la Ferrari. Un soir, Damien regarda son jacuzzi vide. En se tournant vers Coquette, il constata:

- C'est vrai... les chèvres n'aiment pas l'eau... et l'eau chlorée encore moins...

Le lendemain, il lut dans *Le Nouvelliste* que certaines vignes allaient être arrachées. Il s'exclama:

- Absurde! Le Valais sans vigne, c'est comme une raclette sans fromage.

Il eut une révélation:

- Coquette, on va sauver ces vignes.

Il racheta les parcelles abandonnées. Puis, il rassembla son courage et alla trouver Fanny.

- Tu veux faire du vin avec moi?

Le meilleur fendant du canton.

Elle accepta. Ils travaillèrent ensemble. Fanny apportait son savoir. Damien ses bras. Coquette... une présence inspirante... ou pas. Leur fendant fut un succès. Un fendant dont on parlait jusque dans les restaurants gastronomiques où Damien retournait. Sans Ferrari. Sans chèvre. Juste avec Fanny. Ce soir-là, le sommelier s'approcha avec un sourire sincère:

- Monsieur... votre fendant est remarquable.
- Merci. Le mérite en revient à Fanny.
- Bravo Madame! Et... merci de nous avoir évité la chèvre. Elle était pourtant un peu là. Sur l'étiquette, on pouvait lire: Fendant «Coquette», non filtré et légèrement imprévisible. Et en plus petit: Peut contenir des traces de chèvres. Fanny était aux anges:
- Tu te rends compte, notre fendant est à la carte.
- Et il est bon... mais pas aussi bon que toi.
- Tu es toujours aussi maladroit.
- Oui, mais heureux.

Damien avait retrouvé sa place. Dans les montagnes. Dans les vignes. Et dans les yeux de Fanny, qui brillaient plus fort que n'importe quel jackpot. Et dans le calme du soir, entre les vignes et les montagnes, Damien réalisa que tout ce qui brille n'est pas d'or. Sauf les yeux de Fanny... et peut-être le fendant. ■

L'actu déprime, Vigousse déride.

Abonnez-vous!



vigousse.ch



PUBLICITÉ

WWW.POIVRE.CH

DES EPICES ET DES THES D'EXCEPTION



Boucherie-Charcuterie de Cour



Volailles
Viande d'élevages de la région

Spécialités : Jambon à l'os, pâtés vaudois

Saucisson, saucisse à rôtir, saucisse au chou

Broches, grils, caquelons à disposition

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

Vous aimez Vigousse? Devenez annonceur

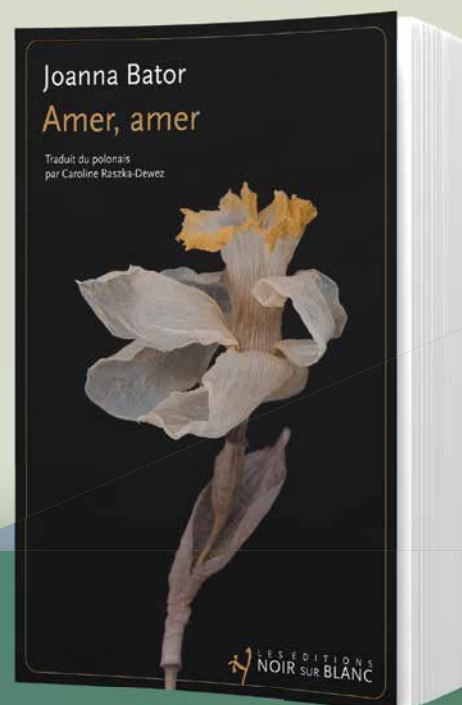
Tél. 079 278 05 94
www.urbanic.ch

urbanic
Régie publicitaire

NOUVEAUTÉS

 LES ÉDITIONS
NOIR SUR BLANC

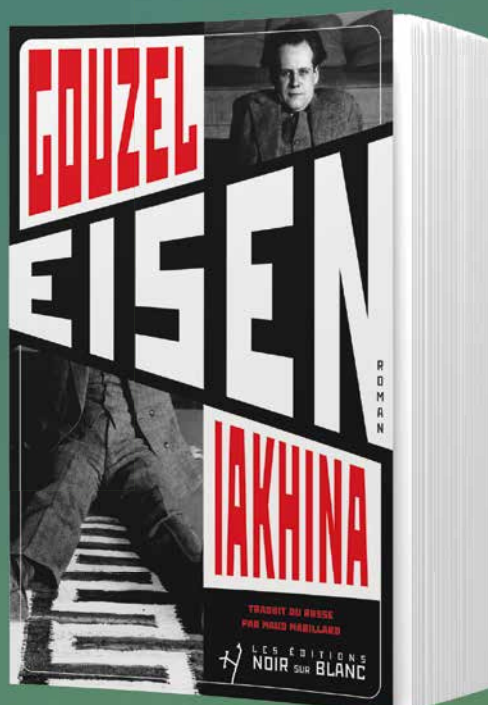
www.leseditionsnoirsurblanc.fr



JOANNA BATOR
Amer, amer



ANTE TOMIĆ
Le Gourdin du prince Marko



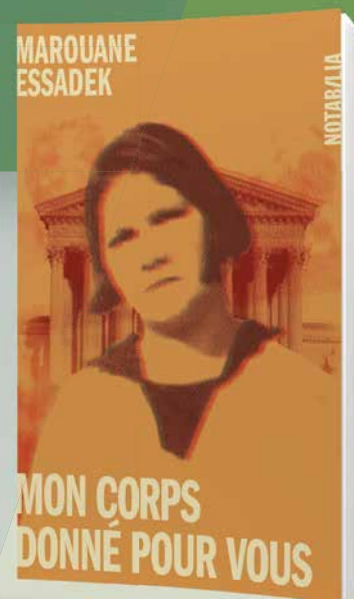
GOUZEL IAKHINA
Eisen



JÉRÔME SCHMIDT
**Une prière pour
John Coltrane**



**VIRGINIE
OLLAGNIER**
**Rien d'humain
ne m'est étranger**



MAROUANE ESSADEK
**Mon corps
donné pour vous**