



«Il n'y a pas de Röstigraben du cervelas»

PROPOS RECEUILLIS PAR GRÉGOIRE BAUR

GASTRONOMIE Le titre de meilleur cervelas du pays a été décerné hier. Pour le président de Patrimoine culinaire suisse, Olivier Girardin, il est «un produit suisse par excellence». Comme il y en a de nombreux et variés, selon les cantons. Car il «n'existe pas vraiment» de cuisine nationale

Le meilleur cervelas de Suisse est Schwytzois. Les frères Felder, de la boucherie Felder Fleischwaren à Seewen, ont remporté le titre de «rois» de la spécialité, ce lundi à Berne, lors de la remise des prix du Swiss Cervelas Summit. Cette année, pour la troisième édition du concours, 119 produits, issus de tout le pays, ont pris part à la compétition. Servis chauds et froids, ils ont été éprouvés par quelque 90 dégustateurs, mi-février, à Lyssach, dans l'Emmental. «Chaque cervelas a été jugé selon des critères visuels, olfactifs et gustatifs, avec une attention particulière portée à la texture et à l'équilibre des saveurs», précisent les organisateurs.

Si la recette la plus ancienne d'une saucisse appelée «cervelas» connue à ce jour date du XVIIe siècle déjà, «les historiens supposent que sa forme actuelle est une invention du XIXe siècle», indique l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Né en 2004 à l'initiative de la Confédération, il répertorie les produits alimentaires traditionnels de notre pays. Aujourd'hui, il en dénombre plus de 400, parmi lesquels des produits transformés comme des pains, fromages, charcuteries ou boissons. Vous n'y trouverez toutefois pas les röstis ou la fondue, ni même la petite arvine ou le chasselas, puisqu'il a été décidé que les recettes, les plats et les vins en étaient exclus. Le cervelas, en revanche, y a pleinement sa place, estime Olivier Girardin, le président de l'association Patrimoine culinaire suisse.

Est-ce que le cervelas représente la Suisse? C'est un produit typique de notre gastronomie, qui est largement consommé dans tout le pays. Il n'y a pas de barrière de röstis en matière de cervelas. Il est aussi le symbole du 1er Août

et celui des grillades en famille, quand on le chauffe au-dessus des braises. Tout le monde l'a fait lorsqu'il était enfant. Il est donc un produit suisse par excellence.

C'est donc LE produit phare du patrimoine culinaire helvétique? Non, il y en a plusieurs. La Suisse est avant tout un pays de fromages. Quand on songe à sa gastronomie, on pense tout de suite à la raclette ou à la fondue – elle

ne figure pas à l'inventaire du Patrimoine culinaire, car il s'agit d'une recette, mais la plupart des fromages qui la composent y sont. En revanche, la Suisse est aussi un pays de saucisses. Elle en compte des centaines, avec des textures et des recettes différentes. Chaque région possède sa ou ses spécialités, de la saucisse de Saint-Gall au cervelas, en passant par la saucisse aux choux ou au foie.

De manière générale, et pas qu'en matière de saucisse, chaque région a sa spécialité. La cuisine suisse n'existe donc pas? Pas vraiment, non. La Suisse est un carrefour, marqué par de nombreuses influences, que ce soit en matière de langues, de cultures, mais aussi de gastronomie. Les différentes régions du pays ont intégré ces influences dans leur cuisine. Il n'y a donc pas de menu suisse en tant que tel, mais de forts ancrages cantonaux: la raclette en Valais, le cardon et la longeole à Genève, la saucisse aux choux qui appartient à la recette

du papet en terres vaudoises, etc. Certaines de ces différences régionales s'expliquent aussi par le climat local, auquel les habitants ont dû s'adapter. Pour conserver la viande, par exemple, on peut la sécher en Valais ou aux Grisons, qui sont des vallées à foehn. En revanche, cela n'est pas possible dans le Jura. C'est pour

cela que la viande de bœuf à la base du braisi y est fumée et non pas séchée.

Une tendance se constate toutefois sur l'entier de la Suisse: l'art d'approprier les restes. Il y a quelques décennies encore, la population suisse vivait pauvrement et avait pour habitude d'utiliser la totalité du produit pour le transformer. Rien ne se perdait.

Si la Suisse est considérée, aujourd'hui, comme un pays riche, son patrimoine culinaire est donc celui d'un pays pauvre... Exactement. La cuisine suisse est fortement imprégnée par nos traditions agricoles et paysannes. De nombreuses recettes ou produits régionaux le démontrent,

à l'image des menus de la Saint-Martin, dans le Jura, ou de la Bénichon dans le canton de

Fribourg. Puis, petit à petit, cela a évolué et une tradition industrielle s'est développée en Suisse, en matière d'alimentation. On retrouve ainsi des produits industriels au patrimoine culinaire national, à l'image du Ceno-vis ou des Sugus.

Malgré une connotation d'immuabilité, le patrimoine culinaire suisse évolue-t-il? Oui, il n'est pas gravé dans le marbre. Nous tenons en permanence à jour notre inventaire. Pour qu'un produit puisse l'intégrer, il doit répondre à un certain nombre de critères, dont celui d'exister depuis quarante ans. Cela garantit l'existence d'une vraie tradition et d'un savoir-faire.

L'huile d'olive du Tessin ou la féverole, une fève produite dans le canton de Berne qui suscite l'intérêt croissant des adeptes du végétarisme et des cuisiniers, ont par exemple intégré récemment l'inventaire. Et d'autres produits

le feront dans les années ou les

décennies à venir. Le changement climatique permet également la culture de nouveaux produits en Suisse, à l'image du riz. Peut-être que cette céréale fera partie du patrimoine culinaire du pays à l'avenir, alors que d'autres produits vont certainement disparaître de notre inventaire. Car pour y être inscrit, ils doivent exister sur le marché.

A quoi ressemblera le patrimoine culinaire suisse de demain? Cela va dépendre des nouvelles influences en matière de gastronomie, issue désormais des quatre coins du monde. Le gingembre, par exemple, est une épice qui est de plus en plus utilisée. On peut imaginer que des produits à base de cette racine intègrent notre inventaire. Cela ne serait pas une première d'avoir des recettes issues de produits importés de l'étranger, parfois de très loin, au patrimoine culinaire suisse. Pensez au chocolat ou aux pains d'épices!

Avec une mondialisation croissante, à l'ère de l'instantanéité et au vu des critères pour intégrer votre inventaire, le patrimoine gastronomique de notre pays pourrait-il disparaître? Non, je n'ai pas de craintes à ce sujet. Des produits iconiques comme la Tête de moine AOP ou le Gruyère AOP ne disparaîtront jamais. Ils sont intimement liés à leur terroir et, pour chacun d'entre eux, les producteurs se sont regroupés au sein d'une interprofession afin d'assurer la pérennité de la filière, en veillant à la qualité et à la durabilité de la production. Par ailleurs, pour obtenir une AOP ou une IGP, chaque produit doit figurer dans notre inventaire, assurant ainsi une certaine historicité.

Vous êtes donc serein pour l'avenir de la gastronomie suisse? Oui, plutôt. Tout l'enjeu est toutefois



d'éviter que notre patrimoine culinaire devienne «poussiéreux». L'agriculture, c'est aussi de la culture. S'il est primordial de se rendre compte de l'évolu-

tion des produits et de notre patrimoine culinaire, il faut éviter de tomber dans un réflexe de repli sur soi. Il faut certes connaître les origines de notre

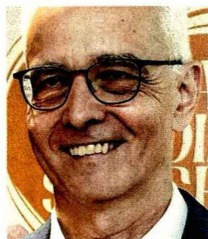
gastronomie, mais il est également important de la faire vivre, en y intégrant de nouveaux produits, issus de nouvelles habitudes. Les influences internationales ont façonné le patrimoine

culinaire de la Suisse et continueront de le faire. C'est toute cette richesse, faite de tradition et de nouvelles tendances, que nous léguerons à nos enfants. ■



INTERVIEW

Le cervelas date-t-il du XVIe siècle? Rabelais évoquait en tout cas déjà son existence. (ANZÈRE, 8 AVRIL 2021/LAURENT GILLIERON/KEYSTONE)



«Une tendance se constate sur l'entier de la Suisse: l'art d'apprêter les restes»