



Heike Zimmermann présente deux tirsigels zurichoïses, l'une des spécialités de l'inventaire.

Patrimoine culinaire suisse

Tirsigels et grenouilles au cola

Texte et photos: Martin Weiss

Le patrimoine culinaire suisse, inventaire des spécialités nationales, existe depuis 2005. La folkloriste Heike Zimmermann participe à son élaboration depuis le début. Martin Weiss, auteur du livre «Urchuchi» et lui-même expert de la culture culinaire suisse, l'a interviewée.

Connaissez-vous la cicitt, la saucisse de chèvre de la région de Locarno? Ou le gâteau bleu du Frutigtal? Et saviez-vous que le lavaret vient d'Ermtingen? Si oui, soit vous avez déjà sillonné ces régions à pied et vous êtes connaisseur en spécialités gastronomiques locales, soit vous avez visité le site internet du patrimoine culinaire suisse: quelque 400 spécialités sont recensées dans cette banque de données, de A comme abricot-

tine à Z comme Zwieback. C'est une vraie mine pour les amateurs de randonnées désireux d'en apprendre davantage sur l'art culinaire de nos vallées et villages. On y apprend par exemple que les grenouilles au cola ont été inventées à Bâle-Campagne. Ou que le cervelas fut jadis une saucisse de luxe dont l'enveloppe était dorée au safran. Heike Zimmermann a participé aux travaux de recherche dès le début du projet. Elle est un dictionnaire vivant des spécialités suisses. Tirsigels et mousse de cynorhodon n'ont pas de secrets pour elle. Avec d'autres chercheurs, elle a, pendant cinq ans, fouillé des archives, interrogé des boulangers, des confiseurs, des bouchers et autres producteurs. Le résultat de ce travail de recherche, soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture,

les cantons et Slow Food, peut être consulté sur internet sur www.kulinarischeserbe.ch.

Pourquoi les spécialités suisses font-elles l'objet de recherches si poussées?

Heike Zimmermann: Les mets et les boissons font partie de notre patrimoine culturel, au même titre que les beaux bâtiments, les œuvres d'art et les paysages dignes d'être protégés. D'autres pays s'en sont rendus compte tôt et ont commencé à inventorier leur art culinaire dès les années 1990. En Suisse, nous avons démarré en 2005 et dénombré quelque 400 spécialités, des classiques comme les cornettes jusqu'au Bätziwasser d'Obwald, distillée à partir de tranches de pommes séchées, ou le gigot d'agneau séché à l'air du Valais, appelé «Lammlidji» par les autochtones.

Le travail est-il terminé?

Nous avons exécuté notre mandat pour ce qui est de la recherche. Toutefois, l'alimentation évolue. Au cours des années à venir, des spécialités peuvent disparaître ou de nouvelles peuvent voir le jour. Et bien sûr, l'inventaire comporte encore des lacunes, c'est le cas des produits vendus sur les foires. Mais nous avons répertorié le pain des Alpes ou pain à l'estomac, tel que nous le connaissons, dans son sachet rose. Par contre, la barbe à papa et les gâteaux de foire ne figurent pas dans notre inventaire.

Existe-t-il vraiment une cuisine typiquement suisse?

Bien sûr, il y a une cuisine suisse. Elle est simplement extrêmement variée et se compose de diverses spécialités régionales, que l'on trouve parfois dans un seul village. Nombre d'entre elles proviennent de la cuisine paysanne et n'étaient préparées que les jours de fête. La tresse, par exemple, était jadis, dans le pays bernois, un produit de luxe servi à Noël. Quant au Böllewegge de Thurgovie, il ne sortait des fours qu'une fois l'an, pour la Bochslnacht, soit le jeudi précédent Noël. Même chose pour les Tirsigels zurichoïses, auparavant réservés à la période de l'aveut.

Les Tirsigels étaient aussi jadis des produits de luxe!

Les Tirsigels au miel comptaient parmi les signes extérieurs de richesse. De nombreuses familles possédaient leurs propres moules et motifs. Les corporations rivalisaient de créations aux ornements ciselés. Les enfants se régalaient à contempler les scènes reproduites, comme dans



un livre d'images. Sur les bricelets, ces délicats bretzels, des armoiries étaient souvent imprimées à l'aide d'un gros moule à gaufres. Leurs cousins, les Hüppen, dont le nom vient de «hüpprig» ou «hippig», qui signifie «maigre», sont apparus à la même époque. Mais ce n'est qu'à partir du XVI^e siècle, lorsque l'usage du sucre se répandit, que ces petits gâteaux sont devenus plus raffinés. Les Tirsigels sont cependant toujours sucrés au miel comme dans le temps.

Qu'est-ce qui a été le plus surprenant?

La surprise vient de la variété, particulièrement en matière de produits de boulangerie et de sucreries. C'est d'une richesse phénoménale! Souvent, il s'agit de petites nuances qui différencient un Rahmtäfelî bâlois d'un caramel fribourgeois.

Typique du pays fribourgeois: la meringue double crème.

Le lard rôti est une spécialité vaudoise.



Testez vos connaissances

Comment s'appellent les spécialités suisses sur les photos? Reportez les chiffres corrects dans la liste. Les personnes ayant trouvé les bonnes réponses participent au tirage au sort. Si la chance vous sourit, vous pouvez gagner un week-end à Saas Fee pour deux personnes, hébergement à l'hôtel Imseng et un dîner au restaurant Hohnegg compris. Du 2^e au 10^e prix: des bons cadeaux du Shop Rando d'une valeur de Fr. 75.-.



Mes réponses:

- ___ Pain d'Engadine (GR)
- ___ Poires à Botzi - Büschelibirnen (FR)
- ___ Cuchaule, pain au safran (FR)
- ___ Bricelets (ZH)
- ___ Lavaret (TG)
- ___ Tourte aux carottes argovienne (AG)
- ___ Leckerli de Bâle (BS)
- ___ Cicitt, saucisse de chèvre de la région de Locarno (TI)
- ___ Tête de Moine (JU)
- ___ Fromage à rebibes bernois (BE)
- ___ Schübli (ZH)
- ___ Zincarlin de la vallée de Muggio (TI)

SuisseRando

Prénom et nom: _____
 Rue et numéro: _____
 NPA/localité: _____
 Numéro de téléphone: _____

Envoyer jusqu'au 15 mai 2010 à:
 SuisseRando, Monbijoustrasse 61, case postale, 3000 Berne 23.

Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Le tirage au sort aura lieu devant notaire. Les prix ne seront pas remis en espèces.

L'absinthe du canton de Neuchâtel.



Nous avons également été étonnés de constater la faible influence du climat et du paysage agricole dans la naissance d'une spécialité, plus souvent due aux progrès des techniques de fabrication. Cela s'applique notamment aux saucisses dites échaudées: les machines modernes ont permis aux charcutiers d'obtenir une chair à saucisse très fine, comme celle de la saucisse de Saint-Gall. Dans quelques régions industrialisées, le canton de Vaud par exemple, on fabriquait des saucissons de chair grossière à maturation interrompue. Cela explique également la diversité des saucisses suisses. Riche de plus de 300 sortes de saucisses, la Suisse est championne du monde par rapport à sa superficie.

Notre saucisse nationale n'existerait donc pas depuis si longtemps?

Dans sa forme actuelle, oui. Le cervelas faisait autrefois figure de produit de luxe. Il contenait quantité d'épices exotiques, et son enveloppe était trempée dans le safran. Sa chair, par contre, était assez grossière, parfois liée avec du sang. Il a fallu attendre les appareils modernes pour qu'elle acquière la finesse que nous lui connaissons. A partir de ce moment-là, les quantités fabriquées ont augmenté. La saucisse est devenue un produit national seulement vers 1900.

Quelle découverte vous a-t-elle semblée la plus exotique?

Les laverets! Ce sont des fêras salées et fumées - avec les œufs pour les femelles. Il y a très peu de laverets, et seulement en décembre. Seuls deux pêcheurs d'Ermatingen en proposent. Pour

les manger, on leur coupe la tête et on souffle dedans afin de pouvoir retirer la peau.

Quelles difficultés particulières avez-vous rencontrées lors de vos recherches?

Il s'est souvent avéré difficile de dater les spécialités avec précision. Nous avons par exemple découvert dans un livre, «Gemälde der Schweiz», que la Chalberwurst existait déjà à Glaris en 1846. Mais depuis combien de temps? Nous ne le savons pas. Quantité de spécialités passent en outre les frontières des cantons. Le Bauernschübli se retrouve dans presque toute la Suisse. Son appellation change d'une région à l'autre, c'est tout. Le fait que, vers les années 1850, les noms de cantons ou de villes ont été apposés à ceux des produits a compliqué les recherches. Tout à coup, le Läckeri s'est appelé «Basler Läckeri». Une tendance similaire a été constatée un siècle plus tard. Les différents pains ont été attribués à des cantons spécifiques. Par exemple, le pain de Saint-Gall ou bâlois. Nombre de ces spécialités soi-disant séculaires ne sont pas si vieilles, du moins du point de vue de leurs appellations.

Pourquoi l'inventaire ne comporte-t-il pas de plats cuisinés, comme le papet vaudois?

Le projet a été initié par l'Office fédéral de l'agriculture, qui avait pour objectif de créer un instrument de marketing à l'intention des fabricants. Nous avons donc étudié la production en priorité. La place n'aurait de toute façon pas suffi pour inclure des recettes et des plats cuisinés. Cela pourrait être le prochain projet de l'association Patrimoine culinaire suisse. . . .