

La dernière patate à la mode

NOUVELLE VENUE • *La mode influence aussi le monde très helvétique de la pomme de terre. Les producteurs vont chercher en Bretagne leurs nouveaux («top») modèles.*



Dernière venue sur le marché, la celtiane est cultivée uniquement dans la région lémanique, dans des sols légers et sablonneux. DR

PIERRE THOMAS

Les consommateurs l'exigent depuis plusieurs années petite et claire, ferme et à peau fine, pour s'épargner de l'éplucher (et conserver un quart de ses éléments nutritifs). Et toujours, bien sûr, bonne à tout faire. Après les pommes de terre nouvelles, les charlottes, voici donc venue l'ère des amandines et autre «Princesse Celtiane».

Depuis douze ans, l'avant-dernière est vendue exclusivement par Migros. Et depuis cet été, la petite dernière ne se trouve que dans les rayons de la Coop. Alors, dans un marché où les paysans suisses ont su garder la main (90% de production indigène), la guerre des patates aura-t-elle lieu? Que nenni, dans la mesure où derrière des variétés considérées comme des marques commerciales se trouvent les mêmes «mercenaires». En 1997, ils s'étaient unis pour diffuser les «pommes de terre nouvelles». Ils en avaient lancé la mode chez le cuisinier Philippe Rochat, à l'Hôtel-de-Ville de Crissier (VD). Puis, ils avaient remis le couvert en 1998 chez Bernard Ravet, le chef de L'Ermitage à Vufflens-le-Château (VD), pour l'amandine. Et, au moment où Benoît Violier a repris à son nom la prestigieuse adresse de Crissier, seul trois étoiles Michelin de Suisse romande, ils ont étrenné son nouvel écrin avec la dernière-née, fin août.

«La celtiane est à la pomme de terre ce que la truffe est aux champignons», a lancé Benoît Violier, devant des paysans de l'arc lémanique aux anges. Avec leur tubercule à peau fine, parsemée de lenticelles – comme autant de taches de rouille – ces Genevois et Vaudois espèrent bien conquérir les amateurs de tout le pays.

Les Fribourgeois absents

Même s'ils occupent le troisième rang dans la production indigène d'«oranges de Berne» (12%, derrière Berne, 35% des surfaces, et Vaud, 17%), il n'y a pas de Fribourgeois parmi les producteurs de celtiane, pour l'instant. L'Association pour la pomme de terre nouvelle de l'arc lémanique (APNAL), forte de 85 producteurs, qui signe les contrats avec le géant de la distribution suisse, entend produire tout ce qu'elle peut, avec un objectif de 7000, voire 12000 tonnes par an (1800 t en 2012, 3000 t en 2013). Pour son président, le Vaudois Robert Girardet, ce partenariat «de la terre à la table» est unique au monde. Seuls les «clubs» de producteurs de pommes (fruits) s'en approchent. Ensuite, la terre joue son rôle: venue de Bretagne, où elle a été croisée entre l'amandine et l'eden, la celtiane préfère les sols légers, sablonneux, à la terre noire, qui lui donne un goût plus prononcé.

La pomme de terre, légume suisse par excellence – qu'on se souvienne du Plan Wahlen de la dernière guerre mondiale! – défend une certaine neutralité de goût. Et Benoît Violier a démontré qu'elle peut être autre chose qu'un simple faire-valoir à table. Il l'a mariée, cette princesse de basse extraction, au royal caviar osciètre, dans une soupe froide, une vichyssoise, lissée sous la langue, grâce à la fine texture du tubercule. Parfaite aussi en mousseline veloutée montée à l'huile d'olive. Et même en frites, reconstituées en joyeux tire-bouchons, à mi-chemin de la croquette.

L'agria reste dans la course

Mais le chef de Crissier ne va pas tourner le dos aux autres variétés. Car la celtiane, petite-fille de la charlotte, ne sera pas disponible toute l'année. Pour la faire naître à la fin du printemps, il faut des champs sous couverture. Dès l'automne, la variété la plus répandue en Suisse, l'agria (22% de la surface cultivée, contre 16% à la charlotte, 3% à la bintje, ex aequo avec l'amandine), à peau épaisse et grain grossier, fille de l'historique bintje, garde toutes ses vertus: «Elle fait merveille en frites», assure Benoît Violier. Et la ratte, favorite des tables étoilées françaises? «En Suisse, elle mûrit rarement», tranche le chef d'origine charentaise.

Et voilà qu'on parle de la patate comme de la fraise! C'est que la pomme de terre a aussi muté de denrée de longue conservation en un produit frais. Entre le producteur de la celtiane et l'emballer (le géant Fenaco, aux mains des paysans), un circuit court de quelques jours. Le conseil qui figure sur l'emballage préconise une conservation à 10°C au sec. Aujourd'hui, où les caves ne sont plus ce qu'elles étaient, c'est ni dans le frigo, ni dans une armoire. Autant dire qu'il faut l'apprêter dans la semaine après l'achat.

Un produit frais!

Et combien de temps cette mode de la «petite jaune», agréable en simple robe des champs aussi, va-t-elle durer? «10 à 15 ans», pronostique Robert Girardet. L'amandine, elle, va sur ses 13 ans... Ce qui augure d'une future découverte des disciples d'Antoine Parmentier, le promoteur de la pomme de terre avant et pendant la Révolution française. «On doit constamment s'adapter au marché», explique Robert Girardet. Le maintien de la pomme de terre est à ce prix: les Suisses en consomment 45 kilos par an et par tête, contre un peu moins de 40 kg de pâtes et 20 kilos de riz. Après de légères variations, ces proportions sont revenues au niveau d'il y a quinze ans, selon le site www.patate.ch.

La recette de Benoît Violier: vichyssoise de celtiane au caviar osciètre



Benoît Violier. DR

Pour 4 personnes :

150 g pommes de terre celtiane épluchées, coupées en paysanne (en deux, puis émincées)
230 g blanc de poireau en paysanne
40 g oignon émincé
2 dl bouillon légumes
2 dl crème liquide
50 g beurre
sel, poivre blanc
3 g gélatine (trempée au préalable)

Finitions

60 g blanc poireau, cuit à l'eau bouillante
200 g pommes de terre cuites à l'eau, rafraîchies puis épluchées
Fleur de sel, poivre mignonnette
Huile de noisettes

Pluches d'aneth et de cerfeuil
60 g caviar osciètre
Fleurs de bourrache

Vichyssoise

Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le poireau et la pomme de terre. Assaisonner.
Mouiller avec le bouillon et cuire doucement environ 5 minutes.
Crémer, laisser frémir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
Mixer la vichyssoise, passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement.
Ajouter la gélatine à chaud.

Finitions

Disposer le poireau dans le fond des assiettes creuses. Répartir la vichyssoise par-dessus et laisser prendre au frigo.
Couper les pommes de terre en fines lamelles, puis à l'aide d'un emporte-pièce, couper des rondelles d'environ 1 cm de diamètre.
Quand la vichyssoise est bien prise, disposer les fines rondelles sur le pourtour des assiettes, les assaisonner de fleur de sel, mignonnette de poivre et d'un trait d'huile de noisettes.
Décorer avec quelques pluches de cerfeuil et d'aneth, éventuellement des fleurs de bourrache.
Répartir le caviar osciètre au centre de l'assiette, sur la vichyssoise. PT

TROU DU FÛT

Palme d'or

THIERRY SOZO*

Les traditionnels Wine Spectator Awards ont été attribués cet été et pour 2012 aux meilleurs cartes de vins de restaurants dans le monde. Véritables palmes d'or du vin, ils récompensent les restaurants qui réalisent un travail important sur leur carte de vins selon des critères précis. Cent vingt-neuf pays figurent dans le classement 2012.

Au chapitre helvétique, surprise: seuls sont présents des restaurants d'outre-Sarine. Faut-il y voir un désintérêt romand ou bien, avec une moyenne de 500 positions sur la carte, la compétition est-elle trop ardue? Soyons clairs, il existe de ce côté-ci de la Sarine de jolies cartes de vins, mais mieux vaut bien choisir l'adresse. Lister des pages de crus classés ou de cuvées mythiques aux tarifs prohibitifs n'a jamais fait une belle carte.

Car, au-delà de l'aspect «je suis le meilleur», ces palmes d'or récompensent d'abord la mise en place d'une réelle culture du vin. Et pas besoin d'être un trois étoiles pour cela. Faire découvrir, conseiller, rédiger et intituler correctement sa carte et, ne pas oublier l'essentiel, proposer des vins de qualité, est un vrai métier. Qu'importe qu'il n'y ait que cinq vins sur la carte, pourvu qu'ils soient bons! A contrario, le lien culturel que notre pays – producteur faut-il le rappeler – entretient avec Bacchus s'affaiblit, mais aussi l'envie de sortir pour aller croquer-le-morc' en buvant un bon verre de vin.

Selon où l'on tombe, mieux vaut consommer une bonne bouteille... à la maison. Certes, c'est plus facile de rouspéter contre l'interdiction de fumer, la réglementation, la crise (elle a bon dos)... que de se remettre en question. A moins qu'il faille y voir une mainmise de certains distributeurs qui, en contrepartie d'investissement très discutables (frigos, cave à vin, buffets, cuisine...), imposent leurs produits à des restaurateurs qui se retrouvent alors pingés et caves liés. Mais là, c'est un autre sujet... I

La liste des restaurants classés:

> www.winespectator.com/restaurants

* www.lacouleurduvin.ch

CROQUER LA VIE

«C'était mieux hareng»

CLAUDINE DUBOIS



Truculent Jacky Durand. Le chroniqueur gourmand de «Libération» régale les dégustateurs des mots comme les amoureux des plats mijotés avec «Tu mitonnes!... l'hiver», qui vient de paraître aux Carnets Nord éditions. Recueillies auprès de grands chefs, de bistrotiers ou d'épicuriens créatifs, ses recettes sont aussi généreuses que les personnages dont il brosse le portrait en préambule.

Au fil des chroniques, le lecteur rencontre Georges, le routier cuistot de grand chemin qui prépare sa bectance au cul du camion, avec ce qu'il trouve «sur place»: andouillettes de Troyes, tomates, concombres et feta grecs, harengs matjes dans le nord ou boquerones ibériques. Il y a aussi M^{me} Taiffefine, digitaphile (qui collectionne les dés à coudre), la patronne de la meilleure charcuterie de la ville. Et Huguette, permanente bleutée et chaussures Scholl, le genre de mamie inoxydable incollable sur les cravates de Julien Lepers, les chagrins de Loana et la recette du bœuf miroton, qui chaque mardi que Dieu fait se régale de boudin.

Jacky Durand a des accents rabelaisiens quand il assure que «la bonne bidoche, ça se renifle, ça se caresse du regard, ça se soupèse des papilles». Ses titres de chroniques exsudent la sensualité, «Carne et volupté», ou le calembour: «Les pois dans le plat» ou «C'était mieux hareng».

«On se met rarement à table pour regarder le fond de son cassoulet», glisse Jacky Durand. «Il y a toujours des miettes d'intime sur le bord de l'assiette, un fumet de vécu qui vous chatouille les papilles et la mémoire.» A déguster sans modération. I

> «Tu mitonnes!... l'hiver», Jacky Durand, Carnets Nord éditions, 214 pp.