



Cuisine montagnarde

Un couple franco-britannique rend hommage aux recettes des Alpes

Rebecca Mosimann

Respecter les saisons et valoriser les ingrédients locaux et les produits frais. Avec *À table autour des Alpes*, Rachel Best et Jean-Christophe Van Waes ne livrent pas seulement des recettes gourmandes mais aussi un message politique. Le couple franco-britannique établi sur le plateau d'Assy en Haute-Savoie – avec vue plongeante sur le Mont-Blanc depuis leur jardin – se désolent de voir la pollution gagner la région de Chamonix. «Le meilleur moyen de lutter contre ce fléau est d'utiliser des circuits courts. Pourquoi boire un vin argentin alors qu'on a tout ce qu'il faut à notre porte?» s'enflamme Jean-Christophe Van Waes au bout du fil. Ce photographe, auteur et alpiniste originaire du nord de la France – il a gravi trois fois l'Everest – a choisi la nourriture de sa région d'adoption pour partager cette prise de conscience avec sa compagne Rachel Best, ancien cadre de la finance et musicienne qui a quitté Londres pour la quiétude et les bons petits plats du val d'Aoste il y a quelques années déjà. «Nous voulions montrer qu'il y a autre chose que la cuisine montagnarde caricaturale servie dans les restaurants de Haute-Savoie, explique-t-il. C'est pourquoi nous avons choisi de créer, d'adapter et de remettre au goût du jour de vieilles recettes de la région des Alpes suisses, italiennes et françaises.» Le duo a sélectionné 52 recettes, une par semaine de l'année, déclinées au rythme des saisons. «Nous les avons

toutes testées sur nos amis. Une bonne occasion de les inviter à la maison et de passer un agréable moment. Les photos des plats présentées dans le livre n'ont pas été faites en studio mais juste avant de passer à table.» Le couple a arpenté les musées de la région, rencontré des locaux – de la grand-maman au cueilleur de safran valaisan – pour retrouver ces plats dont les recettes se transmettent souvent par le bouche-à-oreille. «Tout le monde en parle sans donner les quantités exactes, ajoute Rachel Best. J'ai dû les réaliser plusieurs fois pour expérimenter le bon dosage. Ma mère, quand j'étais petite, cuisinait aussi au *feeling*. Comme elle, j'ai voulu élaborer des plats faciles à préparer au quotidien.» Des petits röstis de légumes d'hiver à l'Appenzeller à la soupe au chou frisé et à la fontine en passant par la panna cotta aux fleurs de sureau noir et son coulis de fraises des bois: les recettes mettent en valeur des aliments transalpins. «À l'époque, ces régions étaient pauvres et les habitants isolés pendant l'hiver. Ils cuisinaient avec ce qu'ils avaient stocké pendant l'été. Certaines de leurs soupes à base de pain permettaient de ne rien jeter. Et elles sont même meilleures une fois réchauffées.»

«À table autour des Alpes»

Rachel Best, Jean Christophe Van Waes. Éd. Slatkine (231 p.)



Tourte aux noix de l'Engadine, une galette au beurre traditionnelle du dimanche. DR