

En bref

Arc jurassien**Un projet pour dynamiser l'agritourisme**

Swiss-Image

La Fondation rurale interjurassienne (FRI) vient de présenter un grand projet visant à développer l'agritourisme dans le Jura et le Jura bernois, indique «Le Journal du Jura». Baptisé Marguerite, ce projet vise, entre autres, à enrichir l'offre agritouristique par de nouvelles activités, telles que des visites de fermes ou des ateliers. La FRI envisage également d'augmenter la visibilité des sites agritouristiques grâce à une signalétique uniforme.

Parcours culturel, une quatrième édition à Bienne

Le Parcours culturel réinvestit pour la quatrième fois Bienne dès le 27 février. En cinq étapes, et de nombreuses manifestations, il abordera le thème de la migration sous l'angle du «départ-arrivée, entre racines et évasion». «Il s'agit surtout de témoignages de migrants qui ont été confrontés à un départ brusque et qui partagent leur expérience», explique Ali Sylejmani, chargé du projet. Et d'ajouter: «On propose par ces rencontres de se mettre dans la peau de l'autre.» Le Parcours culturel rappellera aussi l'histoire des migrations, celles des Italiens et des Espagnols notamment.

Projet alternatif pour La Rotonde de Neuchâtel

idd

Si le projet de casino ne devait pas aller à bon port à La Rotonde, au cœur de la ville de Neuchâtel, deux habitants du chef-lieu défendent l'idée d'un centre de divertissement pour enfants. D'origine anglaise, Doreen Buckley et Martin Short poursuivent un objectif précis: «Ce que nous voulons montrer, c'est qu'il existe d'autres opportunités que le casino même si, financièrement, nous ne pouvons pas rivaliser avec un tel projet.»

Une statue de Botta au cœur de Saint-Blaise

L'architecte tessinois Mario Botta a accepté de concevoir gratuitement une fontaine de 6 mètres sur 4 et de 5 mètres de haut dans le cadre du Millénaire du village de Saint-Blaise, dans le canton de Neuchâtel, indique le quotidien «L'Express». Une fondation a été créée récemment pour trouver les fonds qui permettront la réalisation de cette œuvre de 18 tonnes. Par ailleurs, les fontaines de Saint-Blaise jouiront d'une cure de jouvence, toujours dans le cadre du Millénaire du village neuchâtelois. eda

La viande dans l'arène

L'alimentation a un rôle à jouer dans le combat écologique. Un Vert suisse et un écrivain américain le disent. Leurs mots et ceux d'un boucher.

ALEXANDRE CALDARA

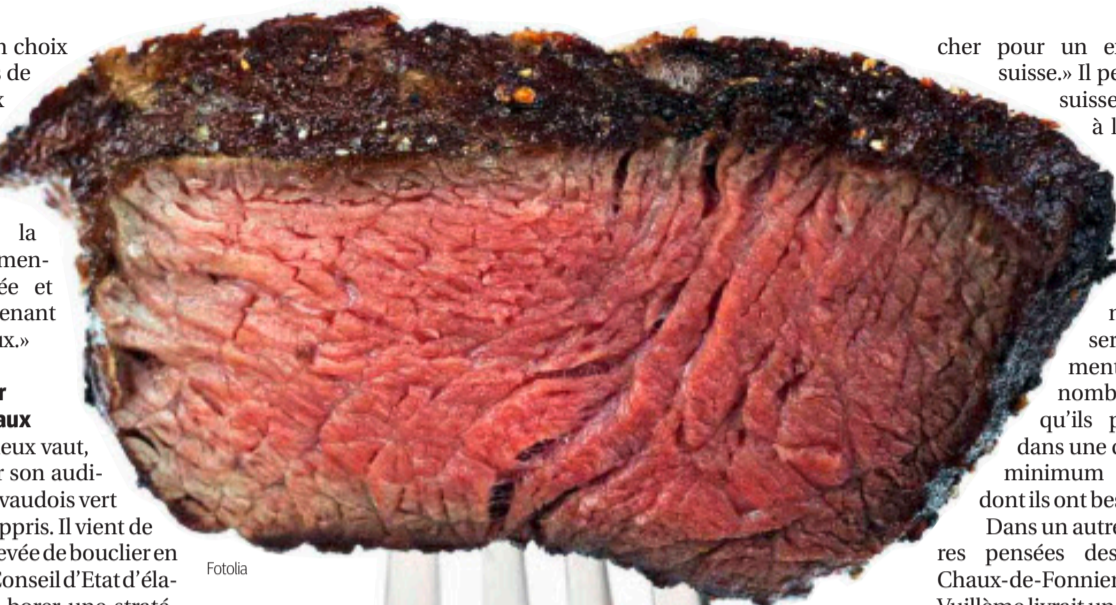
En ce début 2011, de nombreuses voix s'élèvent, amplifiées par la politique et la littérature pour s'attaquer à un aspect peu débattu du débat écologique: «l'alimentation». «Le rôle de la surconsommation de viande reste un tabou», cette phrase vient d'une réponse du Conseil fédéral à une interpellation de la conseillère nationale Adèle Thorens (Les Verts).

L'écrivain américain Jonathan Safran Foer dans «Faut-il manger les animaux?» pose le problème plus frontalement: «Ce n'est pas au consommateur qu'il devrait incomber de savoir ce qui est cruel et ce qui ne l'est pas, ce qui est destructeur et ce qui est viable dans l'environnement. Les produits alimentaires cruels et destructeurs devraient être interdits.» Evidemment la réponse du Conseil fédéral est plus modérée: «Il n'est pas question de contraindre la population au végétarisme,

qui constitue un choix personnel, mais de lui faire mieux connaître et apprécier les bienfaits pour le climat comme pour la santé d'une alimentation diversifiée et locale comprenant moins d'animaux.»

Un postulat pour les aliments locaux

En Suisse, mieux vaut, ne pas brusquer son auditoire. Le député vaudois vert Yves Ferrari l'a appris. Il vient de provoquer une levée de bouclier en demandant au Conseil d'Etat d'éla-



Fotolia



«Dans mon postulat, il n'y avait aucune contrainte, aucune interdiction.»

Yves Ferrari
Député au Grand Conseil vaudois

borer une stratégie volontariste visant à instaurer une journée sans viande ni poisson et à favoriser les produits de saison dans les cantines publiques. «Il n'y avait aucune obligation, aucune contrainte, aucune interdiction. Il s'agissait d'informer les consommateurs afin de les rendre responsables», explique Yves Ferrari.

Le radical Frédéric Haenni, président de Gastro Vaud, a fustigé «l'intégrisme alimentaire» du postulat, qualifiant la démarche de «dogmatique et hygiéniste». Ce qui a obligé le député à reformuler son postulat. Plus question de journée sans viande, ce qui existe notamment en Belgique à Gand, ou en Allemagne à Brême, mais «d'une res-

tauration à base d'aliments locaux et de saison.» Du coup en commission, les avis semblent se nuancer et certains opposants à la première idée, comme le fermier Jean-Luc Chollet, se sont ralliés à ce nouveau postulat.

Pour José Naef, président de l'Association vaudoise des maîtres bouchers, les politiques n'ont rien inventé: «Il faut garder les pieds sur terre, l'alimentation équilibrée dans les cantines existe.»

La consommation de viande est au centre d'un vaste débat.

«Payer un peu plus cher»

Le cuisinier Claude Legras pense que des mesures trop restrictives pourraient figer l'économie du pays: «Les éleveurs, les maraîchers et les fromagers sont des garants de notre patrimoine.» Yves Ferrari est surpris par les arguments de perte d'identité: «On ne parle jamais de tout le fourrage que l'on importe pour nourrir les animaux.» Pour le boucher José Naef la meilleure réponse à la production de masse est celle de l'artisan: «Je connais les origines et les producteurs de toutes les bêtes que j'abats et que je transforme. Il faut accepter de payer un peu plus

cher pour un excellent poulet suisse.» Il pense que les lois suisses nous mettent à l'abri des élevages décrits par une militante dans le livre de Safran Foer: «Ils déterminent comment engraisser le plus rapidement possible, le nombre maximum qu'ils peuvent mettre dans une cage, la quantité minimum de nourriture dont ils ont besoin.»

Dans un autre livre, «Meilleures pensées des abattoirs» le Chaux-de-Fonnier Jean-Bernard Vuilleme livrait un souvenir de son épouse: «C'était une bête que l'on connaissait, elle avait un nom. On était peiné pour elle, presque gêné, on allait la regarder, on la caressait. On se rendait compte que c'était la vie d'une bête qui allait partir et qu'on tuait la Babette pour la manger.»

Les réalités écologiques de la consommation

Alimentation. En Suisse, elle représente 30% de notre empreinte écologique et 17% de nos émissions de gaz à effet de serre. La consommation annuelle de viande recommandée est d'environ 36,5 kilos par an, elle est en Suisse de 53 kilos par an. Il faut neuf kilos de céréales pour produire un kilo de viande, la Suisse importe 250 000 tonnes de soja par an. Pour attraper 500 grammes de crevettes, 13 kilos d'autres animaux marins sont tués. aca

Eloge de la couleur par le légume

A la Péniche Gourmande, à Denges, les jours sans viande existent. Au Floris, à Anières, pas d'interdiction, mais un menu végétarien est proposé. Les cuisiniers aiment les légumes.

ALEXANDRE CALDARA

Les lunches sans viande et sans poisson sont une réalité à La Péniche Gourmande, à Denges (VD),

les lundis, mardis et depuis peu les mercredis (à la demande des familles). «Au début, c'était uniquement végétarien, puis nous avons introduit la flexibilité avec un morceau de viande sur demande, mais nos clients ont pris goût à notre formule et maintenant ils mangent exclusivement végétarien», raconte Pierrette Menétrey. Au menu toujours cinq fruits et légumes: «En hiver, on ne sert que des fruits cuits.» Pour elle, ce type de cuisine a été adopté par un large public: «Je peux séduire des hommes d'affaires avec

un carpaccio de betteraves rouges. Ils ont l'impression de manger de la viande séchée.» A ses yeux, le secret de la cuisine végétarienne est l'innovation: «Les gens en ont marre de la soupe de courge, servez leur des gnocchis de potirons.»

Pour bien cuisiner un légume, Pierrette Menétrey utilise les mêmes recettes qu'avec une viande: «Il faut laisser mijoter et cuire à basse température.» Elle pense qu'avec un plat de tagliatelles de légumes, on se sent parfaitement à l'aise dans son corps le len-

demain et ponctue avec poésie: «Manger, c'est s'habiller de l'intérieur.» Pour Pierrette Menétrey, cuisiner un légume peut devenir sexy: «Eplucher une carotte revient au même qu'une personne dévouée. C'est une rencontre avec le vivant, la couleur.»

Au Floris, à Anières, Claude Legras n'est pas du genre à bannir viande et poisson, pourtant depuis 14 ans, il propose chaque jour un menu végétarien gastronomique: «Il s'agit de réussir un joli plat gustatif de saison. On combine les

truffes et les œufs, puis les morilles et les asperges, enfin les légumes et les fleurs.»

Pour lui aussi, il s'agit de casser certains stéréotypes: «Nos grands-parents ont été gavés au topinambour pendant la guerre. Ils détestaient ce goût. Mais aujourd'hui, un mille-feuille de rutabaga peut être une merveille.» Pour lui les hommes continuent à préférer la viande et les poissons: «Ils pensent que cela fait plus viril.» Pierrette Menétrey nuance: «Certains hommes adorent les salades à boire.»

Mue à Charmey

L'Hôtel Cailler, à Charmey inaugure quatre nouvelles suites et annonce pour 2012 des travaux d'extension et de rénovation. Il fête son 30^e anniversaire avec originale série gastronomique.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Une importante série de travaux entamée en 2006 vient de se terminer. C'est ainsi que 4 nouvelles élégantes suites tout de bois et de béton ont ouvert récemment. De même la réception de l'établissement a subi quelques modifica-

tions avant que la décoration ne soit également repensée. Des travaux qui, pour l'an dernier, ont nécessité un investissement de un million de francs dans un établissement construit il y a juste 30 ans par l'un des descendants de François-Louis Cailler.

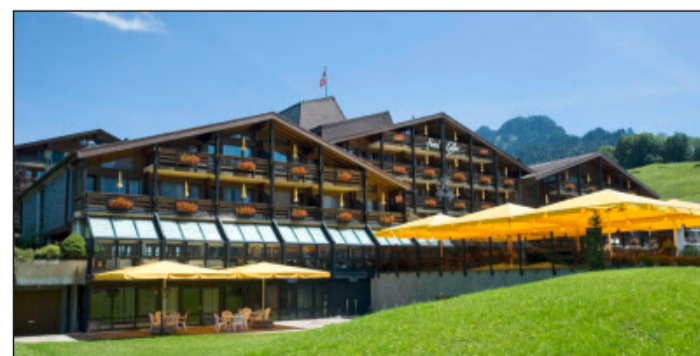
Pour 2012, Stéphane Schlaeppy, le directeur, annonce d'ores et déjà deux autres millions de francs à investir pour la rénovation des façades et une extension de 30 chambres et suites qui devrait porter la capacité de l'établissement à 91 chambres pour 142 lits.

En attendant ces prochains travaux, c'est à une originale série gastronomique qu'il consacrera cette

année. Pour 6 rendez-vous, en mars, mai, juin, août, septembre et novembre, son chef, le Vaudois un peu méconnu, Jean-Marie Pelletier accueillera de prestigieux invités pour des soirées gastronomiques à quatre mains.

Successivement, ce sont ainsi Irma Dütsch, Marc Veyrat, Roland Pierroz, Georges Wenger, Carlo Crisci et Ivo Adams qui le rejoindront avec «armes et bagages», entendez vaisselle pour les uns, et commis particuliers, pour d'autres.

De renommés vignerons et œnologues seront également de la partie, dont Madeleine Gay pour associer ses vins aux plats de la



idd

L'Hôtel Cailler, à Charmey, vient de rénover quatre suites. Il propose une série de soirées gastronomiques originales pour ses 30 ans.

gruérienne Irma Dütsch. D'autres associations sont prévues, de même que, pour chacune de ces soirées la présence de personnalités épicuriennes romandes.

Stéphane Schlaeppy et Jean-Marie Pelletier comptent sur des soirées d'environ 80 couverts pour

un prix qui se situera en-dessous de 200 francs. Le premier annonce, par ailleurs, l'ouverture en mai prochain de l'extension de l'Hôtel Le Rallye, le trois étoiles de Bulle, dont il assume également la direction.

www.hotel-cailler.ch