



**Que notre monde
est beau !**

Hideko et François Bertrand

What a wonderful world

Chanson de Bob Thiele et George David Weiss, enregistrée pour la première fois par Louis Armstrong en 1967

I see trees that are green, red roses too
I see them bloom for me and you
And I think to myself : "What a wonderful world !"

I see skies of blue, and clouds of white
The bright blessed day, dark sacred night
And I think to myself : "What a wonderful world !"

The colours of the rainbow, so pretty in the sky
Are also on the faces of the people going by
I see friends shaking hands, saying : "How do you do ?"
But they're really saying : "I love you".

I hear babies cry, I watch them grow
They'll learn much more, than I'll ever know
And I think to myself : "What a wonderful world !"
I think to myself : "What a wonderful world !"
Oh yeah

En couverture: globe en rubans de verre exécuté par
Berengo Studio, Murano



Rêver de voyages

Table des matières

Avant-propos

L'Europe en zigzag

France

Salade Robert

Spätzle, Knöpfli, etc.

Tournedos de lotte

Daube aux olives noires

Piperade basque

Suisse

Basler Mehlsuppe

Potée bernoise

Polenta

Hachis Parmentier

Notre Gruyère

Menu de Bénichon

Gâteau au fromage

Cuchaule

Tarte gruérienne

Autriche

Tafelspitz

Semmelknödel autrichiens

Salzburger Nockerln

Kaiserschmarrn

Hongrie

Goulash, Gulyásleves

Poulet au paprika

Allemagne

Tendrons de veau
Bavarois à la vanille
Bavarois aux fraises ou framboises
Soufflé au jambon de tante Anna

Allemagne du Nord

Götterspeise ou Wackelpeter
Sauerbraten
Ragoût de mouton

Danemark

Rødgrød (bouillie rouge)
Rôti de porc croustillant

Saint-Pétersbourg

Bœuf Stroganoff
Compote de pommes à la russe

Norvège

Saumon mariné
Fårikål
Flatbrød

Belgique

Carbonnade de bœuf flamande
Endives au jambon
Boulet de Liège (6 personnes)

Pays-Bas

Hachee
Erwtensiep, soupe de pois cassés
Vlaai, tarte

Angleterre

Devonshire ou Devon hog roast
Yorkshire pudding
Ham and veal pie
Steak, kidney and mushroom pie

Ecosse

Carrelet ou plie à l'œuf
Haggis

Irlande

Irish Stew véritable

Marmelade de Madame Lavelle
Colcannon
Chou rouge au vinaigre
Islande, terre de glace et de feu
Le pigeon nordique
Harengs marinés
Le Skyr
Plokkfiskur
Groenland
Cuisine groenlandaise
Portugal
Bacalhau
Baudroie
Gâteau au beurre
Espagne
Porc à la tomate
Riz «espagnol»
Gaspacho andalou
Italie
Foie à la vénitienne
Sepia en su tinta
Involtini alla cacciatora
Caponata di melanzane
Oranges au vin
Assaisonnement sicilien de pâtes
Grèce
Que manger en se baladant?
Keftedes de Sifnos
Filets de poisson au four
Turquie
Aubergines farcies
Boulettes turques
Moules à l'huile

Moyen-Orient

Egypte

Om'Ali

Paupiettes de chou

Slada al Khizzou

Israël

« Quiche » israélienne

Falafel

Jordanie

Mensaf

Maqlouba

Sultanat d'Oman

Halwa au dattes

Maqbous

Asie

Inde, Rajasthan

Riz kashmiri

Dhal

Mirchi Bada de Jodhpur

Bangkok, Singapour et Tioman

Soupe au porc et cacahuètes

Poisson à la citronnelle

Curry malais

Chine

Bœuf sauté au céleri

Porc frit aux concombres

Petit repas chinois

Boulettes de porc aux choux

Champignons braisés aux laitues

Corée du Sud

Pibimpap

Bulgogi, bœuf grillé

Buchimgae, galettes

Japon

Sukiyaki

Saumon teriyaki
Porc au gingembre
Philippines
Lechón
Adobo philippin
Indonésie
Opor ayam
Bami goreng
Oseng-Oseng Wortel

Océanie

Tonga
La cuisine tongane
Salade à la noix de coco
Nouvelle-Zélande
Cuisine néozélandaise
Pavlova
Biscuits ANZAC
Moules kiwis
Australie
Que mangent les Aborigènes?
L'institution du barbecue
Soupe aux betteraves
Lamington
Pain à la banane

Afrique

Afrique du Sud
Braai
Bobotie
Namibie
Sosaties
Zimbabwe
Ugali

Dovi
Tanzanie
Ragoût tanzanien
Légumes tanzaniens
Poulet au céleri
Maroc
Tajine d'agneau aux abricots secs
Tajine de poulet aux olives et citron
Citron confit
Salade de betteraves rouges
Tunisie
Tomates farcies aux légumes
Makouda
Boulettes de la veuve

Amérique

Canada
Le sirop d'érable
Plat de côtes (4 personnes)
Pâtes au bacon, ail et roquette
Saumon caramélisé
Cipaille à la gaspésienne
Etats-Unis
Coleslaw
Côtelettes de veau
Jambalaya de poulet
Pain frit Navajo
Porc « émietté » du Colorado
Caraïbes
Trinidad
Grenada
Sainte-Lucie
Venezuela
Ragoût de porc aux aubergines
Bananes flambées

Crème d'avocats aux crevettes

Pabellón criollo

Soupe chipi-chipi

Argentine et Chili

Chimichurri

Pollo borracho, poulet ivre

Empanadas, chaussons

Barreado brésilien

Avant-propos

L'esprit voyageur naît sans doute de la curiosité de connaître « l'ailleurs », de voir ce qu'il y a derrière la prochaine colline ou au-delà de la mer, de rencontrer d'autres gens, de voir comment ils vivent, dans quel environnement. Celle aussi de voir la réalité de tant d'images qui ont meublé nos rêves de jeunesse, telles que l'avion de Saint-Exupéry, les girafes au long cou, le Tour du monde en 80 jours, le Roi Lion ou l'iceberg du Titanic.

Voyager, c'est aussi s'adapter aux circonstances, ne pas traîner avec soi, partout dans le monde, la routine domestique telle que par exemple le steak frites « comme chez nous ». C'est aussi renoncer en temps voulu à la tenue « vacancière » qui risque de heurter la sensibilité de la population autochtone. C'est surtout rencontrer autrui, comprendre sa façon de vivre et si possible s'y adapter, oreilles et yeux grand ouverts.

Nous avons la chance d'être des voyageurs en couple, tous deux animés de la même curiosité. Tout au long de notre vie, lorsque l'un de nous disait avoir envie d'aller dans telle ou telle région du monde, l'autre se déclarait immédiatement partant. Avec une différence toutefois : Hideko tient à se laisser surprendre, à ne pas connaître grand-chose d'un nouvel endroit, alors que François s'active à imaginer le trajet et les découvertes à faire en route.

Les chapitres qui suivent reflètent les envies qui surgissent, les départs impromptus, les destinations saisies sur le

moment, les rêves devenant réalité, bref, nos vécus de voyages aux quatre coins du monde

Il va sans dire qu'en cours de route, on s'intéresse à la nourriture.

Se nourrir est l'exigence posée à tout être vivant, depuis l'aube des temps. Avec l'homme, la nourriture et l'esprit se conjuguent, la notion de plaisir, de sensualité et d'autres caractéristiques moins recommandables (vanité, domination ...) s'y joignent, la nourriture devient expression, au même titre que d'autres arts. Expression de soi, de ses relations avec autrui, avec une communauté, expressions issues d'une société, d'une culture, etc. On appelle « cuisine » cette union, ce moyen d'expression. « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ».

C'est dans cet esprit que ce résumé de voyages contient quelques recettes de plats que nous avons goûtés et souvent appréciés au gré de nos périples et qui illustrent d'une certaine manière la nature des peuples que nous avons rencontrés. Nous en avons aussi réalisés beaucoup, par goût, par plaisir et pour revivre de bons moments.

L'Europe en zigzag

Voici une carte qui situe un peu nos nombreuses escapades en Europe. Nous sommes allés parfois juste une seule fois, parfois aussi plusieurs fois et même longtemps dans les coins que nous aimons.

Le parcours qui suit est en zigzag, en suivant d'abord une ligne de France en Hongrie, puis en remontant vers Saint-Petersbourg avant de filer à l'Ouest au Groenland et de là, plonger dans l'océan et suivre la route du Sud vers la Turquie.



Régions visitées

France

La France a gardé de l'épopée royale et napoléonienne une structure éminemment centripète où tout converge vers Paris, les routes, les voies ferrées et l'administration, enseignement compris. Le reste, c'est la province, terme quelque peu méprisant datant du pouvoir central. Car lorsqu'on parle du meilleur lycée, du meilleur couturier ou du plus beau musée de France, il se trouve forcément dans la capitale. Mais nous n'allons pas parler ici de Paris, tout le monde connaît la « ville lumière ».

Toutefois, la France présente de magnifiques richesses partout, dans tous les coins de l'Hexagone ! Du Jura en Bretagne et du Pas-de-Calais à Biarritz ou Nice, il y a les plus beaux villages de France (petite brochure à recommander), des villes vivantes à la longue histoire, des plages romantiques ou sauvages, des montagnes douces ou abruptes, des causses arides et d'immenses champs de blé, de quoi satisfaire tous les goûts.

François est né en **Alsace**, comme ses ancêtres paternels depuis près de cinq cents ans; c'est son pays au même titre que la Suisse qui l'a accueilli tout jeune. L'Alsace, comme la Bretagne, le Pays basque ou la Corse, c'est la France et pas tout à fait la France, et certainement pas la France profonde. Limitrophe, elle a longtemps été marginalisée. On a pu reprocher aux occupants allemands de 1871-1918 et 1940-45 d'avoir imposé leur langue, mais la France en a fait de même avec celle de Molière jusqu'à récemment. L'alsacien, de même origine que les idiomes alémaniques, se parle principalement au nord, alors que dans le sud, le français est plus courant, mais avec l'accent adéquat.

L'Alsace, ce n'est pas seulement la route des vins sur les pentes vosgiennes, mais aussi des sites exceptionnels comme les villages de Rouffach, Riquewihr, Ribeauvillé, Hunspach, la petite Venise de Colmar ou la petite France de Strasbourg aux magnifiques colombages traditionnels. C'est aussi une cuisine locale bien affirmée dont le plus illustre représentant est la famille Haeberlin d'**Illhaeusern**, chez qui nous avons passé une soirée inoubliable, avec petit déjeuner pour deux servi sur une barque voguant au fil de l'Ill. Il y a les tartes flambées à déguster dans les Winstubs. La cathédrale de Strasbourg et son horloge est célèbre dans le monde entier.

La rue commerçante principale de **Mulhouse** s'appelait depuis longtemps la rue du Sauvage, Wildemannsgass en alsacien. En 1940, lorsque l'Allemagne nazie a envahi la France et annexé l'Alsace, au courant de la germanisation à outrance qui suivit, la rue principale des villes était renommée Adolf-Hitler-Strasse en hommage au dictateur. Il fallut quelque temps à l'administration allemande pour comprendre ce qui faisait rigoler les habitants !

La dernière guerre a fait éclater la famille alsacienne de François. Son grand-père avait dix enfants, dont la plupart était mariés et domiciliés autour de Mulhouse. Avant la guerre, ils se réunissaient fréquemment. Après la guerre, ils avaient essaimé un peu partout, en France et à l'étranger. En 2009, nous avons tenté de réunir un grand nombre des descendants de l'aïeul. Ils sont venus de l'Île de France, du Sud-Ouest, de Provence, de Belgique, des Etats-Unis et d'Australie pour assister à cette réunion qui s'est tenue au Bollenberg, situé sur une colline près de Rouffach.



La petite Venise à Colmar



Maison auvergnate dans le Cantal

Il est une spécialité culinaire à la fois typiquement alsacienne et suisse, ce sont les « Knöpfli » en Suisse, les « Spätzle », « Mehlknepfle » ou encore « Wasserschtriwle » en Alsace. A noter qu'il y eut alliance autrefois entre les villes alsaciennes et suisses. En 1576, cette alliance fut illustrée par une expédition des Zurichois pour Strasbourg en barque

sur la Limmat, l'Aare et le Rhin. Symbole de la chaude amitié entre les deux villes, la bouillie de millet embarquée au départ n'était paraît-il pas refroidie à l'arrivée.

Nos amis Désiré et Martine habitent une petite maison dans l'Yonne. C'est vraiment la campagne française. Pas très loin de l'autoroute, il est vrai, mais pourtant loin de tout, sauf peut-être de l'admirable petite ville de Joigny. En cherchant un gîte pour la nuit, nous arrivons à la Fontaine aux Muses de la **Celle-Saint-Cyr**. Imaginez un tout vieux groupe de maisons, peut-être un petit monastère à l'origine, mais on ne sait plus, transformé en auberge couverte de verdure où la cuisine est excellente. Le chef Edouard Pointeau nous livre sa recette du tournedos de lotte.

Une fois le dessert servi, voici qu'arrive un copain du patron qui ressemble à s'y méprendre au musicien des « saloons » de films muets. Il se met d'autorité au piano et commence à jouer. Puis voilà un client qui se lève et prend sa basse, le patron se met au saxophone, ses fils à la batterie et au synthétiseur. Ils sont tous lancés à jouer du jazz tout comme à la Nouvelle-Orléans ! Nous n'en revenons pas et sommes follement heureux de cette soirée inédite en pleine France profonde.

Notre cantine préférée où règne Martine (une autre Martine !), c'est le domaine de **Concasty** à Boisset dans le Cantal, au sud d'Aurillac. Nous avons fait sa connaissance de façon particulière. Nous rentrions du Japon et faisons escale dans l'île de Tioman en Malaisie. Dans le jacuzzi, Hideko conversait avec une dame qui habite près d'Aurillac. Passant plus tard dans sa région, nous lui avons rendu visite et elle nous a emmenés à Concasty. Surprise et joie !

Martine Causse a aménagé la belle maison de maître du domaine et ses annexes que ses parents lui ont remis en une auberge accueillante, dotée de tout le confort moderne. Un pur bonheur que ce séjour reposant hors du temps, un

grand plaisir gastronomique et une hôtesse charmante et chaleureuse qui nous envoie chaque Nouvel-An une adorable carte poétique faite « maison ».

alentour, il y a de quoi visiter. Le marché du vieux Figeac, le village circulaire de Mours, les villages et châteaux de Cardaillac ou Lacapelle, la maison de la châtaigne à Mourjou, la vallée du Lot. Les sites de Rocamadour et Conques, plus touristiques, ne sont pas loin.

Aumessas dans les Cévennes, entre Le Vigan et Alzon, est un charmant village sur une large corniche au-dessus de l'Arre. Une de nos cousines y a hérité de ses parents une maison complètement farfelue. Son père était ingénieur civil et avait travaillé sur de nombreux chantiers à l'étranger. Chaque fois que naissait un de ses enfants, il rajoutait une pièce à la maison dans le style du pays où il avait été. Il y avait la chambre marocaine, l'égyptienne et les autres, un ensemble des plus bizarres mais très sympathique. Aumessas a aussi une autre particularité. Un chemin de fer « stratégique » y passait, pouvant servir au transport de troupes entre l'Est et l'Ouest de la France. A mi-hauteur de la montagne, le trajet est truffé de tunnels. Il y a quelques années, un grand éboulement avait complètement couvert la route de la vallée. C'est alors que l'ancienne voie ferrée a montré son utilité en prenant en charge tout le trafic routier pendant plusieurs semaines.

En dehors du village, sous les châtaigniers, nous visitons le « cimetière protestant ». Car dans cette région cévenole, les huguenots étaient nombreux. Avec la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, ils devenaient quasiment hors la loi, souvent persécutés, exclus des emplois publics, de leurs temples et de leurs cimetières. Ainsi est née la tradition des cimetières de famille ou de petites communautés, dans un jardin, un pré, un espace non cultivé. Ce « désert » va durer un siècle. Il faut attendre l'Edit de tolérance de 1787 pour que l'existence civile des protestants soit reconnue.

Parmi les îles de la Méditerranée, on connaît en général plutôt Porquerolles et l'île naturiste du Levant, les deux sites touristiques au large d'Hyères. **Port-Cros**, la troisième du groupe des Îles d'Or, est une ancienne propriété privée et maintenant parc national, donc non balnéaire et moins courue que les deux autres. Elle recèle des endroits magnifiques dans sa grande pinède rocheuse. Autrefois bastion défensif, Port-Cros a cinq forts, dont deux ouverts au public, qui offrent une belle vue d'ensemble sur l'île.

Mesure exceptionnelle en Europe, le parc national englobe aussi toute une zone marine adossée à l'île, avec interdiction d'y mouiller un bateau ou d'y récolter quoi que ce soit. Un sentier balisé a toutefois été aménagé pour les plongeurs, mais avec stricte défense de s'en écarter ! Les nombreux chemins le long de la côte et sur la colline invitent à la balade tranquille, l'un d'eux est un sentier botanique très bien aménagé.

Port-Cros dispose d'un petit hôtel sur le port et d'un autre, plus au centre. Ce dernier, très confortable et à la bonne cuisine, était autrefois la résidence des propriétaires de l'île, faisant alors office de domaine de chasse et d'exploitation agricole sur un terrain fertile.

Hors saison, par temps frais, on y déguste une daube excellente dont nous avons reconstitué la recette.

La première fois que nous avons eu le plaisir de faire la connaissance du **pays basque**, c'était à la Chambre d'Amour près de Biarritz en partant pour notre tour d'Espagne en 1950. Les grandes vagues de l'océan le long du golfe de Gascogne nous avaient beaucoup impressionnés en les voyant s'abattre avec fracas. Bien plus tard, nous visitons des amis à Bidart au sud de Biarritz. Ils ont acquis une grande maison basque complètement dingue, isolée sur la falaise dominant la plage, avec une galerie faisant le tour de la cour intérieure. Le vent souffle avec force, les nuages

bas filent à toute vitesse, un décor du genre « Les Hauts de Hurlevent ».

Le pays basque est très beau, très « nature », les constructions au crépi blanc sont typiques de la région. Par ailleurs, les Basques sont un peuple d'autant plus attachant qu'il est assez mystérieux. La langue basque n'a aucune similitude avec les autres langues européennes, la proportion du groupe sanguin 0 est plus forte qu'ailleurs, ce qui indique un certain isolement génétique. Les Romains déjà avaient constaté que les « Vascons » n'étaient ni Celtes ni Ibères et tenaient toujours à leur farouche indépendance. On sait maintenant qu'ils sont arrivés d'Asie au cours de la préhistoire, probablement il y a 30 à 40 mille ans. En quelque sorte un peuple d'ancêtres et à ce titre digne de respect !

Nous avons un faible pour la Bretagne et les îles qui la bordent. Il y a par exemple celle de **Houat** au large de Quiberon, tellement à l'écart qu'on se croirait au temps des Chouans si ce n'était que le lieu est fort bien organisé pour le tourisme. Mais c'est un tourisme discret, tranquille, celui des familles qui restent durant les vacances et réservent leur séjour d'une année à l'autre.

Voici aussi **Bréhat**, au nord de la Bretagne. Le microclimat y est doux, les fleurs y abondent. Nous laissons la voiture à l'Arcouest, quelques kilomètres au nord de Paimpol, et prenons le bac qui accoste 10 minutes plus tard dans le petit port. Pas de voitures, l'île n'est d'ailleurs pas tellement grande et se visite très facilement à pied ou en vélo. Elle forme deux parties bien distinctes reliées par une sorte d'isthme. Bréhat Sud est plus peuplée, ses maisons de granit rose sont typiques avec leurs pelouses fleuries. A voir entre autres le moulin à marée du Birlot, bâti au 16e siècle par des moines, qui a fonctionné jusqu'en 1920. L'anse de la corderie, bien protégée, a été longtemps le port principal.

Bréhat Nord est plus sauvage. Les vents y sont plus violents, elle est moins peuplée et moins fleurie, mais les ajoncs et genêts couvrent la lande et les nombreux oiseaux de la réserve nichent le long des côtes rocheuses. Assis sur une pierre, c'est un plaisir de les voir s'affairer avec des allers et retours constants entre la terre et la mer.

Le parcours sur les petites routes de l'intérieur de la Bretagne, loin des côtes et des grandes voies de circulation, est un délice. C'est une floraison d'églises le plus souvent romanes ou gothique flamboyant, de chapelles, d'enclos paroissiaux et de calvaires qui montrent un pays depuis toujours profondément attaché à sa religion.

A noter cependant que les légendes arthuriennes de la forêt de Brocéliande, de Merlin l'Enchanteur et des fées Morgane et Viviane ont toujours cours. Il est par exemple certain que diverses chapelles de lieux reculés, souvent associées à une fontaine sacrée, témoignent de la christianisation d'un ancien culte celte des sources.



La côte à mer basse près de Biarritz

Ce parcours est également jalonné de belles auberges et crêperies accueillantes qui proposent d'excellents mets du

terroir. C'est normal, nous sommes en France.

Salade Robert (8 personnes)

Voici en mémoire de notre beau-frère Robert Faerber, 150% alsacien, éminent linguiste et poète en alsacien, allemand, français et anglais, la salade qu'il aimait nous préparer lors des réunions de famille.

800 g de pommes de terre fermes à la cuisson, 2 pommes, 2 tomates, 2 endives, 1 oignon, 2 dl de bouillon de bœuf ou de poule, cerfeuil, persil, vinaigre (surtout pas de balsamico qui n'est pas alsacien pour un sou !), huile, sel, poivre.

Hacher grossièrement l'oignon, couper les tomates en fines demi-tranches, enlever l'excès de jus et de graines. Couper les endives en tranches de biais. Peler les pommes, les couper en quartiers, enlever le cœur, détailler en fines tranches perpendiculaires. Mettre vinaigre, huile, sel, poivre dans un saladier, ajouter le reste, sauf les pommes de terre, brasser et laisser reposer une heure.

Cuire les pommes de terre en robe des champs. Les peler encore chaudes et les couper en tranches pas trop fines. Mettre dans un deuxième saladier les tranches de pommes de terre, les mouiller avec le bouillon chaud. Attendre 1 minute, puis enlever le bouillon excédentaire et mélanger le contenu des deux saladiers.

Il est important que la salade soit encore tiède en la servant.

Spätzle, Knöpfli, etc. (4-6 personnes)

500 g de farine, 3 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs, un peu de lait, sel.

Mettre la farine dans une jatte, former un creux au milieu duquel on casse les œufs. Tourner avec la cuillère en bois en prenant chaque fois un peu de farine. Tout en travaillant, verser du lait par toutes petites quantités. Saler. La pâte doit être ferme sans être trop épaisse. Quand on la verse d'une cuillère, elle doit tomber en se déchirant.

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Y pocher les quenelles, soit en forçant la pâte par une passoire à gros trous, soit en la détaillant d'une planche de bois avec un couteau trempé de temps en temps dans l'eau bouillante (manière traditionnelle). Les quenelles sont cuites quand elles remontent à la surface.

Les retirer à l'aide d'un pochoir et les faire attendre dans du beurre chaud pour qu'elles n'attachent pas. Elles peuvent griller légèrement.

Accompagnent très bien les viandes en sauce et en tout cas la chasse.

Tournedos de lotte (4 personnes)

1 lotte de 1,2-1,4 kg, 150 g de foie gras de canard, 100 g de beurre demi-sel, 50 g d'ailles, 4 crevettes bouquets, 4 cs de pinot noir, 1 cs de vinaigre balsamique, 1 cc de sucre, farine, sel, poivre.

Couper 4 tronçons de poisson de même taille, les brider et les rouler dans la farine, puis les faire colorer des deux côtés dans du beurre. Enlever la ficelle et réserver au chaud. Dans la même poêle, saisir rapidement les escalopes de foie gras d'un seul côté, saler, poivrer et réserver au chaud sur les tronçons de poisson. Déglacer avec le vin, les ailles fraîches, le vinaigre et le sucre, laisser réduire et napper. Décorer avec les crevettes.

Daube aux olives noires (6 personnes)

1 kg 500 de bœuf à braiser, 4 oignons, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 20 g de lard gras pour larder, 150 g de lard, 1 couenne, 1/2 pied de veau, 3 tomates ou 1 boîte de tomates pelées, 250 g d'olives noires dénoyautées, bouquet garni, zeste d'orange, sel, poivre, quatre-épices.

Marinade : 1/2 litre de vin rouge, cas échéant 1 verre à liqueur de cognac, 2 cs d'huile, bouquet garni, 2 gousses d'ail, 1 cc de gros sel, 2 pincées de piment d'Espelette.

Couper le bœuf en gros cubes et les piquer de lard gras. Faire mariner 24 h.

Emincez oignons, carottes, ail, couper le lard en dés. Au fond d'une cocotte, mettre la couenne, puis les carottes, oignons, ail et lardons, le pied de veau et les morceaux de bœuf. Verser la marinade dessus à travers une passoire. Ajouter le zeste d'orange et le bouquet garni. Saler et poivrer légèrement, ajouter une pincée de quatre épices ou herbes de Provence. Couvrir et mijoter à feu doux 3 heures environ.

Plonger les tomates fraîches dans l'eau bouillante, les éplucher, les couper en quartiers et les passer au mixer. Fouler ces tomates ou celles de la boîte sur une passoire en treillis métallique. Ajouter ce coulis et les olives dénoyautées dans la cocotte, cuire encore une demi-heure avant de servir.

Piperade basque

4 œufs, 3 tomates moyennes, fermes, 1 poivron vert ou 2 selon grandeur, 1 oignon, 1 bonne pincée d'herbes de Provence, sel, poivre, huile d'olive.

Emincer l'oignon pas trop fin. Epépiner tomates (non pelées) et poivron, les couper en morceaux d'environ 1 cm sur 2. Faire dorer les oignons dans peu d'huile, ajouter le poivron, puis les tomates, saler, poivrer, ajouter les herbes et mijoter très doucement environ 20 minutes.

Surveiller, car il doit rester juste assez de jus pour ne pas attacher. Laisser tiédir. La préparation peut alors très bien attendre.

Battre les œufs à la fourchette comme pour une omelette, saler, poivrer. Mélanger aux légumes. Mettre un peu d'huile dans une poêle, cuire le mélange comme une omelette, l'intérieur doit rester si possible baveux.

Il est fréquent d'y ajouter du jambon cru, de Bayonne, de Parme, mais celui d'Aoste s'y prête également.

Suisse

Compte tenu de nos voyages, de ce que nous avons vécu et vivons, il est difficile de dire quel pays nous plaît le mieux. Nous éprouvons des coups de cœur pour l'un ou pour l'autre, mais y vivre est une autre histoire. Quoi qu'il en soit, rentrer chez soi est toujours un plaisir renouvelé ! Avant de partir au loin, il est bon de regarder d'abord autour de soi, de contempler son environnement avec affection, afin de le retrouver chaque fois avec plaisir en rentrant. Nous sommes Suisses, habitons en Suisse, mais sommes étonnés, après des années de pérégrinations diverses, de constater combien il est difficile de bien connaître son propre pays, où il reste toujours encore des coins à explorer. En voici quelques exemples.

S'il est un livre de Ramuz qui nous a marqués, c'est bien « **Derborence** ». Pour qui visite ce lieu mythique, cet alpage lové au pied des Diablerets restera un souvenir tenace évoquant la beauté farouche, mais aussi la cruauté de la montagne que décrit si bien Ramuz. En y montant déjà, par la route qui grimpe depuis Conthey et serpente dans la falaise à pic, on est étreint de vertige et d'humilité devant cette nature. Une fois là-haut, c'est le soupir d'aise d'y être arrivé et l'émerveillement devant ce panorama montagneux. Oui, vraiment, Derborence est un coin d'exception.

Les deux gros éboulements de 1714 et 1749, en bouchant le lit de la rivière, ont créé ici le plus jeune lac naturel de Suisse. Jouissant d'un microclimat particulier, la vallée de Derborence est un espace naturel unique ; sa situation au carrefour de plusieurs régions climatiques lui confère un caractère multiple fragmenté par une géologie variée, une

faune et une flore d'une très grande richesse, un haut lieu de la biodiversité, une nature extraordinaire à vivre, un dépaysement total. La forêt vierge dite de l'Ecorcha couvre une surface de 25 hectares et renferme des sapins monumentaux pouvant atteindre 450 ans et 44 mètres de hauteur. Tous les arbres sont répertoriés pour des observations scientifiques à long terme. Cette forêt doit heureusement la conservation de son caractère original aux difficultés d'accès et de transport des bois.

En descendant du col du **San Bernardino** sur l'ancienne route 13 en direction du Tessin, dans la forêt, voici à gauche un petit chalet, une fumée bleue qui monte droit au ciel le long des sapins et, sous la fumée, une magnifique marmite noire. Nous nous arrêtons. Un homme âgé est assis là et touille de temps en temps dans la marmite.

Le chalet s'avère être un bistrot, juste trois tables. La patronne nous propose, outre la polenta qui cuit gentiment dehors, de l'osso buco, du vrai, comme on sait le mijoter dans les régions italophones. Le mariage des deux plats est un vrai délice ! Une telle halte vaut tous les restaurants chics, sans compter que cette contrée est belle à croquer. Pour autant qu'on oublie l'autoroute, rapide, mais dont la présence est néanmoins gênante dans cet environnement.



Eglise Saint-Etienne, Loèche-Ville

Le château de Mesocco sur son éperon rocheux, n'offre plus guère que des ruines, à l'exception de son mur extérieur, là-

haut, qui a encore fière allure.

Ah, les grotti tessinois, ces bistrots dont les réserves étaient au frais dans une grotte et dont beaucoup conservent encore jalousement les traditions du bienmanger tessinois. A **Lugano**, il vaut la peine d'aller admirer l'église de Sant'Abbondio à Gentilino, si belle sur sa colline, puis de profiter pour prendre la via ai Grotti et d'aller manger au Grotto al Bosco d'Antonio Ferraro, un vrai poème d'accueil chaleureux et d'amour de la bonne chère. Et aussi, atteignable guère qu'en bateau depuis Gandria, le Grotto Teresa à la terrasse ombragée, dans une situation calme exceptionnelle au-dessus du lac.

Il est une région qui est bien connue des Bernois et Fribourgeois, mais de qui d'autre en Suisse ? Rentrant de Thoun, nous décidons de prendre tout droit vers Fribourg, par Wattenwil et Rüti vers le col du **Gurnigel** dans le parc naturel du Gantrisch. La route grimpe dans la forêt, puis débouche sur une vaste étendue verte avec de splendides pans montagneux en face.

Un paysage grandiose qui incite fortement à la marche voire à l'escalade, plusieurs sentiers de randonnée passent d'ailleurs par là. C'est la première fois que nous voyons ce site dont nous n'avions pas même entendu parler et qui, d'apparence tellement isolé, se trouve pourtant si près de lieux habités. La descente le long de la jeune Singine vers Plasselb est très riche en virages, remarquablement variée dans une belle nature. Le chemin des écoliers s'avère ainsi souvent préférable pour qui dispose d'un peu de temps pour regarder à gauche et à droite du chemin.

Le hasard fait bien les choses. En rentrant d'Autriche un jour, le GPS indique un hôtel agréable à **Appenzell**. Or le village est presque bouclé par la police qui nous ouvre cependant la voie. C'est que la « Landsgemeinde » vient de

se terminer. Et nous nous promettons d'y assister l'an prochain.

Appenzell Rhodes Intérieures, c'est un canton à part, presque une réserve, tant les fermes isolées sont mignonnes et tant les paysages inspirent des tableaux naïfs. Nous assistons cette fois à la manifestation sur une estrade mise à disposition par l'hôtel. Le spectacle est vraiment original, il a quelque chose d'anachronique. Quelque deux mille personnes se serrent sur la place entourée d'un cordon, à l'intérieur duquel ne peuvent se tenir que les citoyens et citoyennes. Les hommes portent leur épée pour bien marquer cette qualité. Les femmes n'ayant obtenu leur droit de vote que récemment n'ont qu'une carte qui l'affirme. Tout un chacun peut s'exprimer, que cela figure ou non à l'ordre du jour. En patois évidemment, qui n'est pas très facile à comprendre. Les sujets sont exclusivement d'importance cantonale et traités ainsi une fois l'an. L'assemblée est souveraine, elle vote à main levée.

Pas de doute, c'est bien la Suisse, nous côtoyons aussi de tout près le conseiller fédéral invité, mêlé aux spectateurs, sans aucun dispositif de sécurité.