



la recette

Le papet vaudois

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,2 kg de poireaux
- 500 g de pommes de terre
- 2 oignons
- beurre
- 3 dl de vin blanc
- bouillon
- sel, poivre
- vinaigre de vin blanc
- 3 ou 4 saucisses aux choux

« Elle est arrivée. » Le panneau fleurissait dans les bistrotts alors que le thermomètre abordait sa phase descendante. Nul besoin de préciser de qui ou de quoi l'on parlait, tant elle était attendue. Comme le rappelle encore l'«Encyclopédie vaudoise» (vol. 11), la saucisse aux choux n'a jamais été un plat d'été! C'était une des manières de conserver le cochon durant l'hiver. A chacun sa recette, au gré de la fortune du pot et de la ferme...
Aujourd'hui, pour briller dans les brasseries ou sur une assiette de papet, elle doit répondre à des exigences précises. Comme le démontrent les tests effectués pour la certi-

fication. Analyses de boucles crues et cuites, dedans et dehors. Commence alors la traque aux défauts rédhibitoires. Un exemple? Le croûtage du boyau. « Cette croûte qui se forme à l'intérieur rend le boyau imperméable, explique le chef expert Jacques Chapuis, favorisant ainsi la fermentation. » En revanche, une saucisse aux choux vaudoise est digne de son nom si elle présente par exemple un extérieur brun doré; si le mélange de viande est homogène, rose-rouge, composé d'ingrédients dont le grain se situe entre 3 et 5 mm; si elle dégage une bonne odeur de fumage; si elle a ce goût typique laissé par le mélange de viande, de sel, de poivre et des épices autorisées que sont l'ail, la coriandre, la muscade, le macis, la girofle ou encore l'anis.

Et qui dit saucisse aux choux, dit papet. Papet vaudois. Même si dans la Broye, par exemple, la saucisse était traditionnellement plus souvent au foie qu'aux choux. Ce plat emblématique du Pays de Vaud n'est d'ailleurs pas sans susciter des débats... avec ou sans crème, avec ou sans liaison à la Maïzena...
Faisons simple! Bien laver et couper les poireaux en petits morceaux. Les faire revenir avec les oignons dans le beurre. Les laisser ainsi suer jusqu'à attendrissement sans qu'ils attachent! Mouiller ensuite avec le vin blanc. Ajouter les pommes de terre ainsi que l'assaisonnement. Puis le bouillon pour laisser cuire à feu doux pendant une petite heure. On peut cuire les saucisses sur les légumes (y penser alors une demi-heure avant

la fin de la cuisson) ou à côté si on veut éviter de «graisser» le plat. Doit-on percer les saucisses? Si on la cuit sur les légumes: oui, avec des allumettes. La charcuterie parfamera les poireaux. Si on la cuit séparément: non. Jacques Chapuis laisse ses saucisses à 72-75° - avant même que l'eau frémissse - pendant une quarantaine de minutes. A plus grande chaleur, elles exploseraient. Percées, elles offriraient leurs saveurs à la casserole.
Et juste avant de servir, pour ceux qui apprécient, pourquoi ne pas verser dans le plat une larme de vinaigre. Un plat, un défi aux frimas.

Anne Gaudard

BD environnementale

■ Peut-on jouer indéfiniment avec la nature? Sur ce même thème, sur cette inévitable question, le troisième album de l'Odysée du temps, «Le livre noir», vient de paraître. Il succède à «L'île verte» et à «La pierre bleue». La série de la société Le 6^e Continent se fonde sur une «logique ludique et environnementale» et conduit, cette fois-ci, les quatre personnages sur une île où toute forme de vie a disparu. Ces BD, ainsi que d'autres moyens didactiques, constituent l'arsenal de sensibilisation environnementale de la société franco-suisse.

Valplantes primé

■ Depuis 1984, la culture des plantes aromatiques s'est étendue sur les pentes valaisannes. Aujourd'hui, Valplantes, 130 sociétés, produit quelque 150 tonnes de plantain, mélisse-citronnelle et autre camomille, au total plusieurs dizaines de plantes, pour les bonbons, la cosmétique ou du thé froid. Une diversification bienvenue dans l'agriculture de montagne, mais aussi pour l'image du Valais. Valplantes a reçu le Prix Sommet 2002, Tourisme et qualité.



Jura vaudois honoré

■ Les sympathiques museaux d'une vache Highland et de son petit ont ravi les passants bernois et autres invités de la remise de l'Agroprix 2002. Pour sa dixième édition, cette récompense de l'innovation agricole a salué les initiatives d'un groupement de producteurs de cette race de vaches à viande ainsi que Les Saveurs du Jura vaudois. Une association de mise en valeur des produits de la vallée de Joux et du balcon du Jura vaudois (lait, viande, confiserie, etc) et qui compte quelque 140 membres.