

htr.ch

cahier français

Poésie florale sur assiette

Célèbre pour sa cuisine sauvage servie à la Pinte des Mossettes, la cheffe Judith Baumann dispense aujourd'hui des ateliers de cuisine et de cueillette. Au fil des saisons.



Dans son jardin, Judith Baumann s'

On est baroque ou pas, moi j'ai plutôt tendance à l'être», note Judith Baumann alors qu'elle dresse son dessert estival et fruité avec glace à la fleur des prés. Elle rajoute ici et là quelques pétales colorés, procède par touches telle une artiste finalisant son œuvre. La cheffe fribourgeoise, connue pour sa cuisine aux herbes et fleurs sauvages à la Pinte des Mossettes, revient avec un nouveau projet: des ateliers de cuisine chez elle à Cerniat en Gruyère, dans une ferme du 17^e siècle rénovée avec goût.

Au fil des saisons, elle accueille passionnés, curieux et autres néophytes à pénétrer dans l'univers des saveurs sauvages, de la cueillette à l'assiette: jeunes pousses au printemps, fruits des bois et fleurs en été, racines en automne. Françoise Rayroud, sa cueilleuse depuis quinze ans, l'accompagne dans cette aventure. «Ce ne serait pas pareil sans elle», tient à souligner Judith Baumann.

Lancés ce printemps, les cours ont rapidement trouvé preneurs. Preuve que les 21 saisons passées à officier aux Mossettes ont définitivement marqué le paysage culinaire romand et bien au-delà. Malgré quatre années d'absence la magicienne des herbettes séduit toujours autant par sa créativité et la poésie de ses recettes. Hymne de l'instant et de l'éphémère.

Penser en termes d'association de formes et de couleurs

Ces années de retrait, Judith Baumann les a passées à retrouver une paix intérieure, se construire un nouveau nid. «C'est fini la conquête, le défi de créer quelque chose de nouveau, d'incroyable. Aujourd'hui, j'appréhende le temps différemment. Je n'ai plus envie de me prendre la tête». Elle savoure le contact renoué avec ses hôtes, avec la nature.

Dans son jardin, elle s'émerveille, parle à ses protégées, mais confesse ne pas avoir la main verte. Et pourtant. «La monarde est une plante très généreuse. Plus je cueille, plus elle donne, c'est incroyable.» Celle qui fut sacrée cuisinière de l'année en 1998 l'utilise dans un sauté de courgette, en gelée, dans un sorbet à base de pomme, en salade de fruit. La rêverie l'accompagne, toujours: «Ses pétales font penser à des flammes.» Procéder par association nourrit son imagination: la couleur ou la forme menant souvent à l'arôme. «Si je travaille les myrtilles, tout est violet dans ma tête. Voyez ce brocoli violet, il m'a inspiré en faisant mes courses!»

Impressionnée par le génie

de Marc Veyrat et l'élégance de Michel Bras, Judith Baumann s'est construite en autodidacte, «avec tout ce que cela implique d'espaces vierges». Elle procède par expérimentation. Accepte de ne pas savoir pourquoi. Durant ses ateliers, elle consulte ses participants, encourage, recherche l'échange avant la démonstration, privilégie le plaisir de l'apprentissage. «Choisissez l'endroit qui vous plaît. Vous serez plus décontractés et vous imprégneriez mieux de la recette». Alors que certains réalisent des bricelets salés aromatisés à la fleur de sureau, d'autres préparent les maki de capucines et le tartare de filet de féra à la bourrache. Plus tard ils goûteront aux suprêmes de caille à la rose et pastèque.

La cheffe veille au grain, coordonne, assume les parties plus délicates. «La cuisine nous ancre, si on n'est pas là, on ne fait que des bêtises.» Pour elle, un terrain d'exercice au quotidien dans la quête de l'harmonie intérieure.

Simplicité sauvage, un défi de tous les instants

Pour ses cours, Judith Baumann opte pour des recettes réalisables même sans son encadrement. Elle les perçoit davantage comme une suggestion, un prétexte pour faire naître une étincelle. La vulgarisation comme moyen détourné, peut-être, pour tendre à davantage de simplicité. Un objectif avoué pour cette cheffe qui qualifie elle-même sa cuisine du temps des Mossettes «d'un peu trop sophistiquée». «La voie directe n'est pas facile: un produit, un assaisonnement, une cuisson. Je n'y suis pas encore!»

Judith Baumann se cale dans un fauteuil moelleux, soulagée, rayonnante. L'atelier du jour touche à sa fin. «J'ai été un peu dure avec vous, madame», s'excuse-t-elle auprès d'une participante. Qui rectifie: «Pas dure, exigeante.» Elle éclate de rire. Comme si cette remarque ne l'étonnait guère.

www.saveursauvages.ch (<http://www.saveursauvages.ch>)

Publiziert am Donnerstag, 23. August 2012