

→ «La cuisine au feu attire ceux qui se sentent connectés à la nature et recherchent des cuissons alternatives en phase avec l'écologie», explique Linda Louis, auteure de «Cuisiner sans gaz ni électricité».

# Tout feu, tout miam

Loin de se cantonner aux grillades classiques, *la cuisine au bois* permet de préparer tout un menu en plein air. Les initiations et repas champêtres se multiplient en Suisse romande

texte: *Emilie Veillon*

**L**es grilles métalliques et bâtons à cervelas, c'est du passé. Désormais, des adeptes de braseros et feux de camp s'attachent à promouvoir de multiples modes de cuisson en Suisse romande. A commencer par certains instructeurs de survie, comme Antonino Catalanotto, qui s'entoure ponctuellement du cuisinier Pierre-Alain Gschwend pour des initiations en forêt. Psychologue côté pile, passionné de nature côté face, l'animateur s'attelle depuis des années à vivre de manière aussi autonome que possible loin des cuisines modernes.

Un dimanche de mars, le duo nous en fait la démonstration dans une forêt près des Monts-de-Pully (VD). Avec eux: diverses casseroles empilables légères, des couteaux suisses, des gants de jardin, une réserve d'eau potable, un kit d'allumage en bois et une grosse glacière contenant tous les ingrédients du repas, à l'exception de la pâte à pain, maintenue emballée à bonne température contre le ventre du chef.

La première étape de la journée consiste à construire un socle en terre d'environ 80 centimètres de diamètre et d'une dizaine de centimètres de haut, afin de protéger l'humus et les racines du site. Il sera plus tard démantelé pour effacer toutes traces de notre passage. Une fois les flammes allumées par le survivaliste aguerri aux gestes premiers, on alimente le brasier en branches sèches, sans écorce, pour limiter la fumée. S'enchaînent ensuite plusieurs préparations: on pose la pâte à pain en serpentins autour de deux bâtons de bois pour qu'elle cuise au-dessus du foyer. On fait chauffer des pierres plates dans les braises pour y saisir une entrecôte parisienne et des chapatis. On construit divers trépieds en bois pour suspendre de fines tranches de bœuf séchées par la fumée ainsi qu'une casserole à anse dans laquelle mijote pendant deux heures une soupe de poulet aux choux frisés, carottes, céleris et cresson des fontaines fraîchement cueillis. A côté, une cocotte est remplie d'un fond de sable pour y cuire à l'étuvée un gâteau aux pommes. Deux truites complètent le repas, l'une grillée →



PHOTO: CHILLFOOD HANDOUT

← Si ces techniques se popularisent en Suisse, elles sont répandues depuis longtemps aux Etats-Unis, au Maroc ou en Europe du Nord.

sur un bâton, l'autre emballée dans des feuilles d'oseille récoltées non loin, recouvertes d'argile puisée aux abords de la rivière puis passées sur les braises.

La diversité de saveurs en bouche est impressionnante: le côté fumé des viandes séchées, le gâteau aux pommes fondues et caramélisées, les chapatis cuits en moins de cinq minutes sur les ardoises... «L'homme de Néandertal avait déjà compris qu'un morceau de viande peut être bouilli, cuit directement sur la flamme, dans la braise emballée dans quelque chose ou à la vapeur dans un four enterré, relate le chef passionné d'histoire qui a appris à manier le feu à l'armée. La construction des maisons a vu arriver les cuisinières à bois, puis toute la technologie qui a suivi. Mais on peut tout faire dehors, même un paris-brest ou un saint-honoré!»

### Dans l'air du temps

Depuis quelques mois, la cuisine au feu suscite un engouement qui se reflète jusque dans les librairies. Auteure française de *Cuisiner sans gaz ni électricité*, Linda Louis y présente des modes de cuisson séculaires qui ont toute leur place dans la cuisine moderne, comme le four solaire, le fumoir, la cuisine de l'âtre ou encore la marmite norvégienne. «C'est vraiment une tendance qui inspire différents types de gens. Ceux qui se sentent connectés à la nature et recherchent des cuissons alternatives en phase avec leurs convictions écologiques. Ceux qui y viennent par la contrainte de la crise énergétique avec des motivations économiques. Mais aussi des restaurateurs qui veulent enrichir leurs palettes de saveurs, notamment sur le modèle du chef argentin implanté en France, Francis Mallmann, star de la cuisson au feu», développe l'auteure.

En Suisse, certaines adresses, comme Ô Bistrot de Lavaux, à La Conversion (VD), installent justement une partie de leur cuisine autour de grands braseros dans le jardin en été. A l'Auberge de l'Abbaye de Montheron (VD), David Donneaud, Romano Hasenauer et le chef Rafael Rodriguez font tomber les murs plusieurs fois par année en migrant dans les bois du Jorat. «On se passe de gaz, d'eau courante et d'électricité. Les tables, nappées, sont éclairées à la bougie. Et on y sert le même type de menus élaborés - cinq ou six plats - qu'au restaurant. Si certaines mises en place se font à l'avance, la plupart des mets sont réalisés au feu sur place, y compris le café dans une cafetière italienne!» note David Donneaud. Beaucoup de cuissons se font sur les braises, mais l'équipe teste aussi des méthodes plus originales, comme ce four enterré, où des poissons entiers emballés dans des feuilles de côtes de bettes ont cuit à l'étuvée en quinze minutes.

Si les soirées de l'Abbaye de Montheron se limitent à une trentaine de convives, le nombre de repas servis peut atteindre 500 du côté des événements organisés par Chillfood. Fascinée par la cuisine au feu dans des lieux insolites

(granges à tabac, champs de lentilles, vignes, giratoire), cette entreprise alémanique se déplace partout en Suisse. «En plein air, il n'y a pas d'interdiction d'entrer dans la cuisine. Chefs et clients sont en contact direct et échangent leurs idées. D'ailleurs, dans la majorité de nos événements, les participants mettent la main à la pâte», s'enthousiasme Chris Bay, cofondateur. Il le confirme: seule la cuisson sur le gril était connue en Suisse jusqu'à récemment.

Par le biais de ses actions et de trois livres publiés sur le sujet en allemand, dont le dernier *Feuerduft*, paraîtra en mai aux Editions AT, il s'évertue à promouvoir la cuisson au four à braises, à la vapeur, à l'étuvée, le rôtissage ou encore le fumage. Les chiffres communiqués par Chillfood confirment l'embrasement du sujet: plus de 500 repas sont organisés par année, tant pour des privés que des entreprises, en toute saison et par tous les temps. «Nos clients sont souvent étonnés de voir à quel point il est facile de fumer un poisson frais du Léman à l'aide de bois de mélèze. C'est une expérience sensorielle inoubliable et ils veulent immédiatement le reproduire à la maison», détaille le chef d'entreprise, tout juste rentré d'un voyage en Argentine, terre de l'*asado*, où cuit à la braise des travers de bœuf ou des cochons de lait entiers.

Si ces techniques font désormais mouche en Suisse, elles sont répandues depuis bien plus longtemps aux Etats-Unis, au Maroc ou encore en Europe du Nord. Ayant vécu dans ces trois régions avant de s'installer en Suisse, Anna Décosterd a décidé de se reconverter dans les repas en forêt à la suite d'un burn-out. «Dans ce monde urbanisé, j'avais l'impression d'avoir perdu toute connexion avec mon intuition et ma nature sauvage, mais aussi avec le sens de la communauté. Pourtant, il existe une manière simple de rétablir l'équilibre: allumer un feu dans la nature et préparer un repas en groupe, assure-t-elle. Ces gestes premiers réactivent un million d'années d'histoire entre les humains et le feu qui, dans toutes les traditions, demeure un symbole de sécurité, de chaleur, de lumière et de lien avec les autres.»

Régulièrement depuis deux ans, elle organise sous le nom Anna's Eats des repas à proximité de Granges-près-Marnand (VD) mais se déplace aussi sur demande. Chaque journée démarre par un bref bain de forêt pour dépayser les participants. Ces derniers apprennent ensuite à allumer un feu sans allumettes. En parallèle, les tables sont décorées en glanant ce qui se trouve dans la nature. Pendant les heures de *slow cooking* qui suivent, le groupe réalise que «sans la technologie habituelle, on accepte que tout ne soit pas contrôlé à la perfection. Cela laisse la place à d'autres découvertes, tant sur nos propres capacités que de nouveaux goûts dans les assiettes», conclut-elle.

Si certaines techniques enseignées - comme le four enterré ou le poisson emballé dans l'argile - impliquent certaines contraintes de temps et de matériel, d'autres sont déconcertantes de facilité. Reste à allumer un brasero de jardin, dorer un pain enroulé autour d'un bâton et cuire une belle côte de bœuf sur une pierre plate ramenée d'une balade, plutôt que d'enclencher son barbecue à gaz. ●



PHOTO: CHILIFOOD HANDOUT