

ÉCHALLENS

Elles font des merveilles

Muriel Favre

Les merveilles confectionnées par le groupe des paysannes vaudoises d'Echallens et environs pour le marché folklorique de l'été sont réputées à des kilomètres à la ronde, car elles sont encore entièrement confectionnées à la main, «sur le genou».

Chaque été, tous les jeudis de juillet, le marché folklorique envahit les rues d'Echallens avec ses stands artisanaux. Ceux des paysannes vaudoises sont toujours très prisés, de par la qualité de leur production, et surtout celui des paysannes locales, le groupe d'Echallens et environs, qui se tient traditionnellement le deuxième jeudi de juillet. Le stand, placé en face du Musée du blé et du pain, est garni de toutes sortes de pâtisseries préparées par toutes les membres du groupe. Mais ce qui attire surtout les chalands, c'est le présentoir derrière le stand, qui est rempli de paquets de merveilles. Cette pâtisserie traditionnelle est toujours ici confectionnée à l'ancienne, selon la recette et le savoir-faire transmis de génération en génération.

Pétrissage à la main

La confection des merveilles est une tradition dans le groupe des paysannes vaudoises d'Echallens et environs. La préparation de ce marché demande trois jours de travail et mobilise une bonne partie des membres. Le mardi, deux jours avant le marché, est consacré à la préparation de la pâte. Cette première étape est primordiale et



Les paysannes vaudoises présentent leurs pâtisseries traditionnelles au Marché folklorique d'Echallens.

déterminera la qualité des merveilles: grâce à une pâte bien pétrie, la merveille sera belle et bonne!

Quelques bénévoles se réunissent dans un petit local généreusement prêté par une des membres. Pour confectionner les 600 merveilles qui garniront le stand, il faut six ou sept personnes. Le processus reste inchangé: pour chaque ration on verse dans une baignoire la farine et on y ajoute le mélange d'œufs, de kirsch, de crème et de sel. Et on pétrit... Entièrement à la main pendant une petite heure, tout en échangeant des nouvelles des unes et des autres.

Cela se passe sous la surveillance de la spécialiste qui suit de près la confection des merveilles depuis des années, voire des décennies. Elle tâte, retâte, et dit «encore un peu!». Pas de découragement, on continue à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit assez souple, qu'elle forme des petites bulles... Lorsque l'on reçoit le feu vert, les pâtes sont envelop-

pées pour les préserver des courants d'air et transportées à la boulangerie pour être portionnées en boulettes de 30 g, qui seront réparties dans des cartons.

Chacune à son poste

Le lendemain matin, une vingtaine de paysannes est au travail dès 7 h. Elles vont se répartir entre les différents postes pour un travail à la chaîne. Deux «rouleuses» en bout de table aplatissent les boulettes au rouleau. Elles les passent aux «étireuses», assises autour de la grande table. Celles-ci ont posé un torchon immaculé sur leur genou et vont les étirer au maximum dans toutes les directions, en essayant de ne pas les trouser. C'est un travail délicat, mais que maîtrisent à la perfection celles qui viennent déjà depuis des années. Elles posent leur joli «napperon» de pâte obtenu sur la table. La future merveille est alors récupérée par les «passeuses» qui, après deux petites incisions, vont

les laisser glisser délicatement dans la friture.

Les «cuiseuses» sont de piquet devant des caquelons remplis de graisse de coco et beurre à rôtir. Elles ont la mission de surveiller la cuisson de la merveille; il ne faut pas se laisser distraire, ça va vite, il ne faut pas la laisser trop cuire. En quelques secondes, la merveille frite, elle fait des bulles, on la retourne et vite on la sort. A ce moment-là, c'est aux «sucreuses» de passer à l'action, dispersant une petite pincée de sucre sur chaque merveille avant de les empiler par cinq sur un carton. Entre 7 h et 12 h, grâce au travail de toute l'équipe, entre 600 et 700 merveilles vont s'accumuler sur les étagères du local jusqu'à épuisement du stock de boulettes.

Spécialité très prisée

Le jeudi matin on se retrouve sur la place du marché dès 7 heures. Pendant que certaines montent le stand, d'autres emballent et apportent les merveilles. Elles seront mises en valeur sur un présentoir derrière le stand, alors que les tables se chargeront de multiples pâtisseries diverses et variées confectionnées par les paysannes du groupe. En général, à peine installées, les merveilles sont déjà réclamées par les connaisseurs qui ne veulent pas risquer d'en manquer. Dix paquets par ici, six paquets par là, l'étagère se vide à la vitesse de l'éclair. Et si vous souhaitez les goûter, n'attendez pas midi pour venir les chercher...

INFOS UTILES

Les paysannes seront présentes au Marché folklorique d'Echallens le jeudi 9 juillet de 9 h à 14 h, sur la place de l'Hôtel-de-Ville. www.agrihebd.ch > Photos > Fabrication des merveilles.

Portrait

THÉRÈSE BAPST
Paysanne, tenancière
d'une buvette d'alpage
Planfayon (FR)



Paysage idyllique

Cela fait trente-sept ans que Thérèse Bapst et son mari Hugo officient sept jours sur sept, de mai à fin septembre, voire octobre, si les conditions météorologiques sont clémentes, sur l'alpage Hubel Ripa à 1142 mètres d'altitude. Autant d'années que le troupeau d'Holstein (20 laitières) estive sur les pentes du Spitzfluh au-dessus du lac Noir sur des terres affermées comptant 30 hectares d'un mas, moitié en pâturage et l'autre en forêt.

Si le marcheur parque à l'extrémité ouest du lac Noir, la buvette est à vingt petites minutes de marche et ça grimpe. Au détour du chemin se dévoile la terrasse généreusement fleurie et le chalet coiffé du toit et de la cheminée en tavillons. De là s'offre un pano-



L'ensemble de l'âtre datant de 1752 et l'espace à manger. A l'arrière-plan, deux peintures de Thérèse Bapst (paysage et chèvres).

rama idyllique sur le lac où se mire le vert intense des montagnes et des forêts environnantes. Délesté de la canne et du sac à dos, les pieds sous la table, le visiteur se prend à rêvasser au milieu de cet environnement envahi d'une dense flore alpine et où règne le silence que seul le tintement de cloches rompt.

Avec son plateau, le sens de l'accueil naturel, Thérèse Bapst brise ce rêve éveillé. Elle propose les produits du terroir locaux: jambon de la borne, lard séché et saucisse sèche, salade de pommes de terre et l'incroyable meringue et crème double. Le bricoleur servi avec le café réserve une délicieuse surprise.

Des hôtes fidèles

«Les exploitants-fabricants des alpages tout proches me livrent les fromages, séracs, tommes de vache et de chèvre», renseigne la paysanne qui a abandonné il y a quelque temps déjà l'élevage de chèvres et la fabrication des tommes. Ce qui lui fait plaisir? «La fidélité de nos hôtes qui nous font l'amitié d'un petit coucou.» Des petites histoires, il y en a. Pour exemple, «ce Canadien en vacances au bord du lac venu déguster, durant trois semaines, à l'exception d'une absence, les meringues à la crème!».

A la cuisine-espace à manger, où le passant peut se poser en cas de fraîcheur ou de mauvais temps, la paysanne cuisine sur un ancien «potager à bois doté de trous» et l'eau chauffe dans le chaudron suspendu à la crémaillère sur l'âtre et la cheminée datant de 1752. Y trône aussi la schwitzoise de Lars. Pas de quoi s'ennuyer chez les Bapst. La journée commence aux aurores par le rassemblement du troupeau, la traite, l'allumage du feu, la mise en place de la buvette et le service et se termine au crépuscule.

A Planfayon (Plaffeien), à une dizaine de kilomètres, Thérèse et Hugo exploitent un domaine de 24 ha (production laitière) en collaboration avec Lars, jeune diplômé agricole. Et font régulièrement la navette. Cent vingt géraniums fleurissent superbement les deux balcons de la ferme. Ayant la main verte, Thérèse les bichonne tous les deux jours. L'autre hobby. Elle manie avec talent le pinceau et peint à l'huile et à l'acrylique sur toile, ardoise et galets. Paysages, chats et hiboux se partagent la vedette.

MARIANNE BAECHLER

Dates clés

1970 Native de Sangerboden (BE), Thérèse Bapst entreprend l'apprentissage du français dans la famille Frossard à Romanens et à la Fleur de Lys à Gruyères puis de la langue de Shakespeare à Londres. Plus tard, elle fonctionne comme aide familiale à Guggisberg durant quatre ans.

1978 Thérèse et Hugo Bapst afferment l'alpage Hubel Ripa sur les flancs de la Spitzfluh au-dessus du lac Noir et ouvrent la buvette.

1995 Attirée par l'art pictural, Thérèse s'initie à la peinture à l'huile et l'acrylique sur toile et galet et continue de se former. Elle expose à l'occasion d'expositions organisées dans le cercle local.



Les pétrisseuses.

M. FAVRE



Les rouleuses.

M. FAVRE



Les étireuses.

M. FAVRE



Les passeuses.

M. FAVRE



Les cuiseuses.

M. FAVRE



Les sucreuses.

M. FAVRE