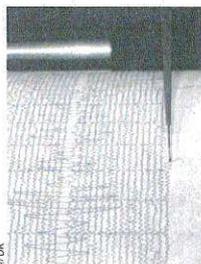




POINT FORT Felco combat les contrefaçons

Connue dans le monde entier, l'entreprise neuchâteloise a vu ses sécheurs iconiques copiés à de nombreuses reprises, de la Chine aux États-Unis. **P. 3**



NATURE La terre tremble souvent chez nous

Si tous les séismes ne sont pas aussi dévastateurs que celui qui a ravagé le Valais en 1946, la Suisse enregistre chaque mois des dizaines de secousses. Le point avec des spécialistes. **P. 12**

INFOGRAPHIE
LES CHATS
ET LES CHIENS
SONT LES
COMPAGNONS
PRÉFÉRÉS
DES SUISSES.
P. 13

BOURSE

201
PETITES
ANNONCES
P. 19

Terre & Nature

L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT

On craque pour les malakoffs

Typique des villages vignerons de La Côte, ce beignet à base de fromage râpé connaît un joli succès à l'emporter. Doris Antonioni, qui en confectionne dans sa cuisine de Vinzel (VD), nous dévoile les secrets d'une recette réussie. **P. 9**



© OLIVIER ÉVARD



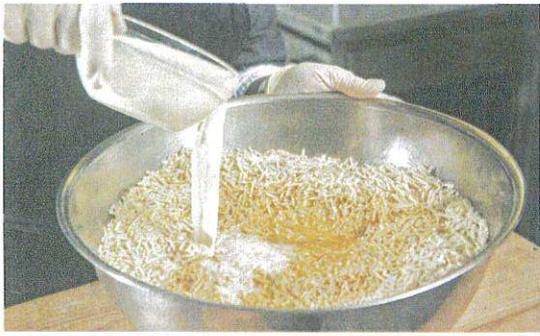
BALADE Sur les rives du lac de Neuchâtel

Située au pied des hautes falaises de molasse qui la



JARDIN Des arbres pour les petits espaces

Vous rêvez de planter un fruitier, mais vous n'avez



Avant un rapide passage dans l'huile de la friteuse chauffée à 170 degrés, le malakoff est façonné à la cuillère. La recette est simple: du gruyère râpé en suffisance, de la farine et du poivre qu'on délaie avec des blancs d'œufs et du lait pour obtenir de petites sphères. Chacun peut y mettre sa touche personnelle, contribuant ainsi à l'originalité de ce met.



DE SAISON Cette spécialité fromagère typique des villages vigneron se réinvente pour la vente à l'emporter. Reportage à Vinzel (VD), chez Doris Antonini, dans l'attente de la consécration de la meilleure recette.

La Côte cultive l'art du malakoff, en attendant d'élire son roi. Ou sa reine

«C'est la meilleure spécialité suisse à base de fromage fondu, sans doute supérieure à la fondue. Des hordes de pèlerins enthousiastes se bousculent chaque week-end dans les trois villages de la pittoresque route du Vignoble, à mi-chemin entre Genève et Lausanne, pour sacrifier à ce rituel», racontait le *Wall Street Journal* à l'époque où voyager n'était pas encore improbable...

Un beignet bien doré

De quoi parle-t-on? Du malakoff. À moins qu'il ne s'agisse du beignet de Vinzel (VD). Les amateurs achoppent sur la définition de ces deux spécialités jumelles: dans un cas, classique beignet au fromage, dans l'autre, appareil fromager bombé sur pain de mie, les deux étant ensuite passés à la friture. À défaut de trancher, Doris Antonini nous livre quelques-uns de ses secrets. La patronne du charmant petit restaurant villageois de Vinzel, Au Cœur de La Côte, est

une des reines incontestées de ce plat costaud, qu'elle pratique depuis une vingtaine d'années et propose désormais à l'emporter, fermeture oblige. Alors, le malakoff, mode d'emploi? «Le fromage d'abord. Il faut en râper beaucoup. Un bon gruyère mi-salé, de préférence. On y ajoute un peu de farine, du poivre et on délaie le tout avec des œufs entiers battus, des blancs d'œufs et du lait», explique la spécialiste. On mélange bien cet appareil et on va ensuite mouler à la cuillère de petites sphères bien lisses et homogènes et les déposer sur une tranche de pain toast. «Nous commandons notre pain exprès au boulanger de Bursins (VD), précise Doris Antonini. Sa mie doit très être très ferme pour que les beignets résistent à la friture.» Ensuite, hop, un passage éclair dans la friteuse à 170 degrés, côté bombé en premier, avant de retourner le beignet quelques instants afin qu'il soit bien doré sur toutes ses faces. Et pour finir repos sur du papier absorbant. «Certains

dimanches, en temps normal, on en fait 500 pièces, soit environ deux meules de gruyère en une semaine.» Autant dire que le secret d'un bon malakoff tient d'abord à la qualité du fromage, à ces montagnes de gruyère râpé. «Ce sont quelques ingrédients simples, auxquels tous ajoutent leur grain de sel. Ou peut-être leur part de mystère. Kirsch ou vin blanc, ail, bicarbonate ou muscade, allez savoir, chacun y va de sa recette familiale qu'il refuse de dévoiler», relève la cheffe.

À l'emporter, Covid-19 oblige

Avec la tourmente qui s'est abattue sur le secteur, de nombreux restaurateurs ou traiteurs, voire artisans ou vigneron se sont lancés dans le malakoff à l'emporter, de Lausanne à Genève. «Je n'imaginai pas cuisiner autrement que des plats frais, mais là, je n'ai pas le choix; j'ai fait plusieurs essais pour que nos malakoffs se prêtent au mieux à la congélation.» Le résultat est délicieux et simplissime à apprêter chez soi: il suffit de glisser les beignets surgelés dix minutes au four pour qu'ils retrouvent tout leur croquant et leur moelleux.

À chacun sa version

Et l'origine du fameux malakoff, vous la connaissez? Il faut remonter 165 ans en arrière, durant la guerre de Crimée. De nombreux mercenaires vaudois y prirent part dans les troupes de Napoléon III. La prise de la colline fortifiée de Malakoff, à Sébastopol, en septembre 1855, après des combats sanglants signe la victoire des troupes françaises. À partir de là, les versions divergent... Pendant le siège de Sébastopol, les soldats se restauraient avec des

LA FIN DU SUSPENSE?

Initialement prévu en novembre, il a été reporté au début de l'année puis une seconde fois au mois de mai. Il? Le Championnat du monde des malakoffs organisé par Lausanne à Table. Il réunira les as de la spécialité et distinguera, avec l'aide d'un jury de spécialistes, les meilleurs. Bursins ou Luins? Eysins ou Vinzel, voire au-delà? Sacré défi fromager: le public sera convié à suivre en direct tout le processus et à déguster des beignets, sur inscription, sans en perdre une miette, lors d'un apéro-malakoff... Bref, à défaut de certitudes sur son invention, nous saurons enfin qui détient la meilleure recette. La fin, peut-être, d'un suspense haletant? **+ D'INFOS** www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs/

LA RESTAURATRICE DORIS ANTONINI

Originaire du canton d'Uri, Doris Antonini est passée par l'École hôtelière de Lucerne, avant de voyager, du Canada à Zermatt (VS), et de faire des saisons en station. Cette polyglotte voulait améliorer son français: l'occasion s'est présentée de reprendre le charmant café de Vinzel, Au Cœur de La Côte, avec un collègue et ami. On est en 1998, le malakoff tient déjà la vedette sur la carte, qu'il n'a pas quittée depuis 150 ans et cinq ou six générations de restaurateurs. Doris Antonini reprend seule les clés du restaurant en 2019. En temps normal, ils sont une dizaine d'employés, en cuisine et en salle, désormais tous en RHT hormis la patronne. Qui a lancé un service de petite restauration à l'emporter pour compenser une partie du manque à gagner. «Le retour est excellent, les gens de la région apprécient et nous soutiennent.» On peut soit passer commande, prendre les malakoffs chauds, préparés minute, à l'emporter, ou les acheter surgelés et les mettre une dizaine de minutes au four chez soi. Et avec ça, chasselas ou gamay? Moutarde ou cornichons?

+ D'INFOS www.malakoffvinzel.ch/; <http://biscotte.ch/le-magasin/>



morceaux de fromage frit à la poêle. Et de retour au pays, à la fin à la guerre, les anciens mercenaires auraient pris l'habitude de commémorer la victoire en se frottant des beignets au fromage arrosés de chasselas. Pour Doris Antonini, le malakoff a plutôt vu le jour dans les cuisines du château de la Bergerie, propriété de la famille Bonaparte, à Prangins (VD). «C'est au cours d'une réception en l'honneur des vétérans de Crimée que la cuisinière de Napoléon, Ida Larpin, aurait servi les premiers malakoffs de l'histoire, léguant la recette à ses parents, tenanciers de l'auberge d'Eysins (VD) à la fin du XIX^e siècle. Même si, depuis, chaque restaurateur, chaque famille vigneronne l'a adaptée.» Bref, la genèse du malakoff, c'est un peu mystère et boule de gomme...

VÉRONIQUE ZBINDEN ■