

Les «faux-mages», bons comme des vrais

GASTRONOMIE Ils titillent et débousolent les palais même les plus aguerris: de nouveaux fromages végétaux, imaginés par une famille genevoise, remportent un franc succès. Une campagne de financement participatif a été lancée pour lui permettre d'ouvrir sa propre crèmerie végane

VIRGINIE NUSSBAUM
@VirginieNuss

Il y a d'abord l'odeur qui vient tromper nos narines. Et puis les couleurs, les textures familières qu'on devine. Sur le plateau, on pense d'ailleurs les reconnaître: la bûche de chèvre, le reblochon, le bleu. L'illusion est presque parfaite. En réalité, ces fromages sont des faux. Pas une seule goutte de lait de vache dans leur composition, mais des ingrédients 100% végétaux.

Derrière cet étonnant subterfuge, Soheil Azzam, graphiste de formation, sa fille Malena et son conjoint Mourad Cheraït. Trois Genevois, reconvertis en fromagers un peu particuliers, qui lancent leur gamme artisanale de fromages végétaux au bout du lac.

A l'origine du projet, rien d'autre qu'une frustration gustative. Il y a trois ans, une maladie auto-immune contraint Soheil Azzam à renoncer complètement aux produits laitiers. Grand mangeur de fromage, il cherche alors des alternatives à ces petits plaisirs gourmands. Après avoir sillonné les rayons des supermarchés, qui ne proposent que quelques «faux» industriels «tristes et ennuyeux», Soheil va jusqu'à importer des produits de France et d'Angleterre. A chaque fois, c'est la même déception. «Je retrouvais bien l'apparence du fromage, mais le goût n'y était pas du tout.» Il se met alors en tête de fabriquer ses propres substituts végétaliens.

Bleu et ricotta

Noix de cajou, eau, sel, citron: la recette de base est étonnamment simple et le procédé familial. En effet, les bactéries lactiques contenues dans la noix entraînent le même processus de fermentation que pour le lait de vache. Le tout est de trouver les bons équilibres. Dans la cuisine familiale, Soheil tâtonne, manie les dosages, les températures et le temps d'affinage pour obtenir des textures et des goûts différents. Au terme de ces mois d'expérimentation, des dizaines de créations voient le jour. La pâte à tartiner d'abord et sa version «ail et fines herbes», puis le Coupable (parce qu'on peut le couper), sorte de pecorino sardo à la pâte semi-dure. Suivent la ricotta, le Crèmeux ou encore le bleu, qui tentent tous de coller au plus près des originaux.

Autour de la famille Azzam, les palais sont rapidement conquis. Et les langues se délient. «Sur ma page Facebook, j'ai commencé à recevoir des commandes de personnes que je ne connaissais pas. On m'a même contactée depuis l'étran-



Ces fromages sont produits sans lait, grâce à l'inventivité de la famille Azzam. Piqué sur la carte: des bûches, de la ricotta, et même bientôt du fromage à raclette. (LA CRÈMERIE VÉGANE)

ger. Tout s'est très vite emballé», explique Malena. Dès le mois d'août, quelques-uns de leurs fromages se retrouvent sur les étals d'une épicerie spécialisée, leurs prix oscillant entre 6 et 16 francs. «Le coût du bio artisanal, même si dans l'idéal nous aimerions que nos produits deviennent abordables pour une plus large clientèle.»

Pour cette fervente militante de la cause animale, l'idée n'est pas de convaincre les convaincus mais bien d'inciter davantage de Romands à sauter le pas végétalien. «On entend souvent des personnes dire: «Je ne pourrai jamais, j'aime trop le fromage.» Nos produits leur permettent de dépasser cet ultime obstacle. Maintenant, il n'y a plus d'excuse!»

Papilles bluffées

Si les préoccupations éthiques et écologiques sont bien dans l'air du temps,

La noix de cajou se fait discrète et on retrouve certaines notes acides, piquantes, voire fruitées, de nos fromages préférés

c'est avant tout le goût de ces «faux-mages» genevois qui explique leur succès. La noix de cajou se fait discrète et on retrouve certaines notes acides, piquantes, voire fruitées, de nos fromages préférés. «Le mot qui revient le plus souvent lors des dégustations, c'est «bluffant», sourit Malena. Mercredi, sur les ondes de la RTS, un critique culinaire se prend même à hésiter au moment de distinguer les faux-mages des vrais. C'est finalement leur texture, un peu plus pâteuse, qui les trahira. Le pari est réussi.

Aujourd'hui, les fourneaux familiaux sont devenus trop exigus pour honorer toutes les commandes de la famille Azzam, qui souhaite s'installer dans un vrai laboratoire. Pour ce faire, elle a lancé au début du mois une campagne de financement participatif sur la plateforme Wemakeit. Plus de 200 personnes ont déjà soutenu le projet, permettant de réunir quelque 22 000 francs. A dix jours de la fin de l'opération, rien n'est encore gagné mais les apprentis crémiers restent confiants et ambitieux. Ils espèrent voir bientôt leurs créations commercialisées dans toute la Suisse romande et souhaitent développer un site de commandes en ligne. En attendant, de nouvelles recettes sont en route. Entre autres, une version végane de la feta et même... un faux fromage à raclette. ■

Plus d'informations sur: www.wemakeit.com/projects/cremerie-vegane

Les écrits de l'art brut, sortis du silence

CORRESPONDANCE Les lettres qu'Adolf Wölfli, Jeanne Tripièr et Aloïse adressaient à d'impossibles destinataires prennent vie sur scène dans «Ecrits d'art brut à voix haute» à Neuchâtel

LOLA LE TESTU
@lestestu

Ce sont des chants d'amour, des récits de voyages fantastiques, des lettres de rages farouches, des recettes hallucinées. Ce sont les rigoureuses descriptions de vols consignées par Gustav Mesmer, pourtant ancré au sol avec ses vélos à voiles.

Les écrits de l'art brut ont été créés dans la nuit et l'enfermement asilaire. Ni reçues, ni envoyées, ces correspondances de l'impossible étaient jugées délirantes et interceptées par les autorités médicales. Ces textes sont portés au jour au Musée d'ethnographie de Neuchâtel par Lucienne Peiry et son équipe. *Ecrits d'art brut à voix haute* est une représentation qui mêle lecture, théâtre, conférence et projection d'œuvres.

Lucienne Peiry a choisi une vingtaine de manuscrits, rédigés par sept artistes entre la fin du XIXe siècle et la moitié du XXe. Parmi eux, Adolf Wölfli, Jeanne Tripièr, Aloïse ou encore Aimable Jayet. Dans sa présentation, la spécialiste de l'art brut parle de ces œuvres mais aussi des conditions de leur création. Elle évoque Constance Schwartzlin-Berberat et ses recettes minutieuses où la jeune femme ajoute de plus en plus de blancs d'œufs battus en neige. Elle précise que Constance souffrait de troubles de l'alimentation.

Une frénésie et une résistance

L'historienne de l'art dépeint les sous-sols de l'hôpital psychiatrique de Fribourg, une salle borgne aux murs tapissés de dossiers de patients. «Jemesouviens du carton de Justine Python, de ses petits morceaux de papier recto-verso. L'écriture était si fine, presque illisible. On pouvait y lire des textes incroyables, mais aussi son quotidien, les bains d'eau glacée, les brimades.»

Penchée au bord de sa chaise, les mains voltigeantes, Lucienne Peiry

prend sa voix d'oratrice. «En écrivant depuis cet univers clos, ces auteurs prennent une clé des champs qui leur permet de se faire la belle.» Ces missives, souvent dépourvues de ponctuation, suggèrent une hâte, une frénésie. «Surtout, il faut faire vite.»

Pour l'historienne, il faut faire découvrir ces textes, car ils sont une résistance. «Les auteurs n'ont que faire des règles grammaticales, de la syntaxe.» Les manuscrits sont splendides, calligraphiés, gribouillés, dessinés: c'est une autre manière d'aborder l'écriture, sans références.

Une langue souterraine

Ces écrits, presque inconnus du grand public, sont «comme une langue souterraine qui sourd». Pour Lucienne Peiry, qui a dirigé la Collection de l'art brut de Lausanne pendant dix ans, il y a une nécessité de la lecture à voix haute. «Quand les acteurs Anne Benoît et Alain Fromager interviennent, ils donnent chair à ces lettres auparavant muettes.» Depuis 2015, une nouvelle représentation est créée chaque année grâce au soutien de la Fondation Jan Michalski à Montricher.

Le manuscrit de l'art brut lui-même, dans ses prémices, est une œuvre. Il y a une grande pauvreté dans les matériaux utilisés, car le papier était souvent inaccessible. Ainsi, Aloïse va chercher des morceaux d'emballages qu'elle raccommode, repasse et relie ensemble. D'autres utilisent des enveloppes usagées, de vieux sacs de ciment.

Ces lettres, quand elles ont un destinataire, s'adressent au directeur de l'hôpital, à des instances imaginaires ou à des entités supérieures. Quand Jeanne Tripièr gratte le papier portée par la voix de Jeanne d'Arc, elle rejette toute paternité sur son œuvre. «Elle était vendeuse à Barbès, Wölfli était valet de ferme... Jamais ils n'auraient revendiqué le statut d'artiste. Peut-être que c'est cela qui confère à leurs écrits un caractère éblouissant: jamais ils ne font semblant.» ■

Ecrits d'art brut à voix haute.
Lecture-spectacle, le jeudi 16 mars à 20h15, auditorio du Musée d'ethnographie de Neuchâtel.

PUBLICITÉ

FIN DE SAISON 16/17
ARTS & LETTRES

ENCORE 3

ENCORE X

Jeudi 16 mars 2017_19h30
LE POÈME HARMONIQUE
VINCENT DUMESTRE,
LUTH ET DIRECTION
Cœur

Jeudi 30 mars 2017_19h30
ANDRÉ SCHUEN, BARYTON
DANIEL HEIDE, PIANO
Schumann - Wolf - Martin

Vendredi 19 mai 2017_19h30
GLI INCOGNITI
AMANDINE BEYER,
VIOLON ET DIRECTION
Theatro alla moda
Vivaldi

www.artsetlettres.ch
facebook.com/ArtsEtLettres



MOBILITÉ

PREMIER JEUDI DU MOIS
5 janvier, 2 février, 2 mars, 6 avril,
4 mai, 1er juin, 5 octobre,
2 novembre, 7 décembre

Pour votre publicité Admeira
Tél. Lausanne +41 58 909 98 21
Tél. Zurich +41 58 909 98 10
www.letemps.ch/pub - publicite@letemps.ch

LE TEMPS

PUBLICITÉ

Ils sont inventifs, jeunes et québécois.

Bienvenue dans
Le NoShow!

Théâtre
du 18 au 20 mars

Théâtre Forum Meyrin

Théâtre Forum Meyrin / forum-meyrin.ch
Service culturel Migros / cultural-migros-geneve.ch
Stand Info Balexert / Migros Nyon-La Combe

Co-accueil
MIGROS
pour-cent culturel