



MERET BISSEGER

cuisine souvent trop: «Je souffre du syndrome de la maman.»

«Quand je les vois pousser, je sors tout le temps.»

Meret Bissegger raconte son engouement pour la cuisine à base de plantes sauvages, les hommes qui aiment la viande et sa vie de Suisse alémanique au Tessin.

INTERVIEW: MICHAEL LÜTSCHER | PHOTOS: NIK HUNGER | ILLUSTRATIONS: MARK SASVARY

La maison de Meret Bissegger à Malvaglia, dans le Val Blenio (TI), est aussi son lieu de travail. C'est ici qu'elle cuisine pour des services traiteur, instruit aux fourneaux les participants à ses cours et régale les hôtes de sa tavolata. L'entretien se déroule chez elle. Elle sert ce qu'elle a apprêté la veille pour le chef étoilé Stefan Wiesener et son équipe du Rössli à Escholzmatt: un buffet de restes.

Vous aimez les restes, madame Bissegger?

Meret Bissegger: Oui. Quand je cuisine pour des convives, je réussis à peine à manger. C'est pourquoi j'apprécie ce qu'il reste le lendemain.

Vous cuisinez toujours trop?

Tendanciellement, oui. J'aime la multiplicité. Et je souffre du syndrome de la maman: pour moi, le pire est quand il n'y en a pas assez pour tout le monde. Ce qui reste, je le distribue. Et les restes ultimes finissent en compost.

Vous jetez de la nourriture?

C'est parfois indispensable, ne serait-ce que parce que je suis une adversaire de la date de péremption. Il faut se fier à son nez et à ses yeux pour juger si quelque chose est encore bon ou non.

Une plante qui grimpe le long du mur - de la raiponce - peinte par sa sœur Mona Caron, décore une façade de sa maison. Des motifs de plantes surgissent du plafond et sur les murs. D'innombrables ouvrages sur les plantes emplissent les étagères. Un plateau de table en gneiss indigène sert de support au buffet froid. Sur les assiettes, une combinaison de légumes et de fruits: pommes, lentilles, choux-raves, panais, courges et châtaignes.



CASA MEROGUSTO

«L'idée du nom est de mon mari. C'est un jeu de mots: Mero est une abréviation pour Meret et Roger mais aussi une ancienne expression italienne pour propre, authentique. C'est donc la maison du goût non trafiqué.»

Presque tous des produits de saison au Tessin.

Est-ce que tout ce que vous servez vient d'ici?

Oui, sauf les épices. J'aime les épices venues d'autres cultures. C'est pourquoi je recours à la citronnelle et au gingembre de Thaïlande. Tout le reste, chez moi, est saisonnier et régional.

Alors, tout l'hiver vous mettez les mêmes choses sur la table?

J'ai d'autres sortes de légumes à la cave, des betteraves rouges, d'autres variétés de carottes, diverses variétés de choux. Et il existe toutes sortes de façons d'apprêter les légumes d'hiver. D'un point de vue culinaire, mars est le mois le plus problématique parce qu'on commence à en avoir assez des légumes de garde. C'est pourquoi, au printemps, j'ai de fortes envies de verdure. Quand je les vois pousser, je sors tout le temps. Et je trouve alors la force de me baisser pour récolter.

Quand la verdure commence-t-elle à pousser chez vous?

Cela dépend des années: en 2011, c'était trop tôt. J'ai commencé en février déjà à cueillir les vio-

lettes pour le sirop qui constitue une de mes blagues. Mes cours sur les plantes sauvages débutent à mi-mars.

Et qu'est-ce qui pousse alors?

Par exemple de petites marguerites, du rampon sauvage, l'alliaire officinale, le poireau d'été, la bourse-à-pasteur, l'ail des ours, le plantain lancéolé, le plantain majeur... Il y en a une quantité!

Les plantes sauvages, vous ne les utilisez que fraîches?

Oui, je n'en conserve presque



LE BUFFET DE RESTES

Carotte à la vanille, pâté de lentilles à la chicorée rouge, carpaccio de chou-rave, salade de courge, terrine de courge au chou frisé, chou-fleur vert cru, catalogue à l'épine-vinette, panais, poireau et pomme, courge marinée, galette de châtaignes, chou frisé, cime di rapa aux olives.





ZÜCCHIN

«Avec mes frères et sœurs, nous nous faisons tabasser par nos camarades parce que nous étions des zücchin, des têtes de courge, des Suisses allemands.»

aucune. D'autres choses, oui, comme les pêches, parce qu'il n'y a pas le choix, la saison est si courte. Au printemps, j'utilise la verdure surtout en salade et je la combine avec des légumes de garde. Quand arrivent les pois mange-tout, les asperges, les salades fraîches, c'en est fini des légumes d'hiver.

Lors de vos tavolatas, sortes de tables d'hôtes où tout le monde participe, vous servez aussi de la viande. Pourquoi ne misez-vous pas sur une cuisine purement végétarienne?

Pour vérifier si je supporte la vue d'une bête morte, j'observe parfois mon voisin boucher quand il fait boucherie. Aussi longtemps que c'est le cas, je cuisine et je mange de la viande. Une ou deux fois par semaine, ça me va.

Pourquoi avez-vous plus de convives féminins que masculins?

Les femmes sont plus portées sur les légumes. De temps à autre, j'entends des hommes me dire: «À vrai dire, je ne mange pas de légumes.» Alors je jubile intérieurement et leur demande: «Pour vous, c'est quoi des légumes?» «Pas ça», répondent-ils chaque fois. Probable que ces messieurs ne se voient proposer que des légumes cuits à l'eau. Pour la plupart des cuisiniers, les légumes continuent à ne jouer qu'un rôle secondaire. Pour ma part, question légumes, c'est sûr que j'exagère. Mais aussi longtemps qu'il y aura pléthore de plats carnés, le fait que je cuisine tant de légumes n'est sûrement pas un problème.

D'où viennent vos clients?

Surtout du Tessin et de Suisse alémanique. Mais toujours plus souvent d'Allemagne. J'ai même eu des clients de France et des États-Unis. Les cours que je dispense en italien sont plus fréquentés par des femmes que par des hommes, le rapport des sexes est équilibré pour ceux donnés en allemand.

Pourquoi?

Il existe en Suisse alémanique beaucoup de groupes de cuisiniers amateurs, alors qu'il n'y en a pas au Tessin. Ici, on voit surtout les femmes cuisiner ce qu'aiment les hommes. J'entends souvent des phrases du genre: «Je ne peux pas apprêter ça pour mon mari.» Les femmes seraient ouvertes à la nouveauté, mais beaucoup d'hommes font un blocage.

Meret Bissegger et son compagnon habitent une vieille maison entourée de terrain. Elle avait été édifée par des émigrants qui s'étaient fait de l'argent à l'étranger. Avec Meret Bissegger, la maison a

heureusement retrouvé une propriétaire qui, ici, a presque des racines d'immigrante: elle avait 6 ans quand, avec ses parents et ses frères et sœurs, elle a déménagé de Bâle à Intragna.

Nous parlons suisse allemand mais vous utilisez à tout bout de champ des mots d'italien. Qu'est-ce que vous êtes, Suisse alémanique ou Tessinoise ?

Je suis une *seconda* tessinoise et c'est pour cela que je suis devenue une Tessinoise fortement ancrée. Je sais chanter beaucoup de vieilles rengaines

tessinoises, je me suis intéressée à l'histoire des Centovalli et de l'Onsernone, là où j'habitais avant.

Est-ce que ça a été difficile de vous intégrer au Tessin?

Enfants, avec mes frères et sœurs, nous nous faisons tabasser par nos camarades, parce que nous étions des zücchin, des têtes de courges, des Suisses allemands. Un jour, j'ai cessé de parler allemand, je ne voulais plus sortir avec mes parents. Alors mon père m'a dit: «Les pires racistes sont les enfants de Suisses allemands qui ont grandi au Tessin.» Pourtant, je ne voulais pas être raciste. De nos jours, je peux à nouveau bavarder en suisse allemand avec quelqu'un au bistrot. Au début, cela me coûtait.

Pourquoi avez-vous déménagé du Locarnese vers le Val Blenio?

Pour cette maison. À vrai dire, je ne voulais pas quitter Auressio, dans l'Onsernone; j'avais l'impression que si je partais de là-bas je me retrouverais à n'être personne. Mais il me fallait plus d'espace pour cuisiner. Comme nous n'avons rien trouvé qui fasse l'affaire sur place, nous avons cherché toujours plus loin. La condition était de rester dans le Sopraceneri. C'est là que j'ai grandi.

Et vous avez été bien acceptée à Blenio?

Oui. C'est peut-être dû au fait que j'étais connue. À Intragna et dans l'Onsernone j'étais seulement «celle-là», «la fille d'Untel». Pendant les onze ans où j'ai tenu mon restaurant à Cavigliano, j'ai accueilli exactement quatre familles d'Intragna, le village voisin où j'avais grandi. J'étais comme le prophète qui n'est pas reconnu dans son pays.

Votre maison s'appelle Casa Merogusto. Qu'est-ce que ça veut dire?

L'idée du nom est de mon mari. C'est un jeu de mots: Mero est une abréviation pour Meret et Roger mais aussi une ancienne expression italienne pour propre, authentique. C'est donc la maison du goût non trafiqué.



FICHE D'IDENTITÉ

Nom: Meret Bissegger

Âge: 51 ans

Domicile: Malvaglia, dans le Val Blenio (TI)

Carrière: jardinière d'enfants diplômée. Dès 1987, cuisinière à la buvette du Théâtre de Dimitri à Verscio (TI). En 1990, elle ouvre son propre restaurant à Cavigliano où elle propose des produits bio. Le Gault-Millau a attribué 14 points à cet établissement qu'elle a dirigé jusqu'en 2000.

Ensuite elle a exploité six ans durant, au Festival du film de Locarno, le bistrot du Teatro Paravento. Elle dispense des cours de cuisine depuis 2006. Son ouvrage «Meine wilde Pflanzenküche» a paru en allemand et en italien sous le titre «La mia cucina con la piante selvatiche». Il sera publié en français en mai 2012.