

Le bertou et la tarti flotte

M'arrêtant récemment dans un restaurant d'Abondance pour m'y revigorer, j'ai subitement ressenti le grand frisson de l'éjaculation morale en parcourant la carte: le maître des lieux proposait le bertou, cet extraordinaire soufflé au fromage, œufs, oignons et vin blanc, une merveille de goûts tombée depuis longtemps dans l'oubli, mais qui m'a rappelé une conviviale joute oratoire m'ayant opposé à notre ami sauveteur Henri Buet, il y a une vingtaine d'années, alors qu'il était le dynamique maire d'Evian, lors d'une émission de la Radio romande.

En nous entretenant au micro de curiosités culinaires comparées des deux rives lémaniques, Henri avait alors prétendu que le bertou prenait ses racines en Haute-Savoie, alors que pour ma part, ayant trouvé ce met si délicieux, j'avais affirmé en toute mauvaise foi qu'il ne pouvait provenir que du pays de Vaud. A ma décharge, il faut préciser ici que j'en avais découvert les saveurs à Montricher, au pied du Jura vaudois, chez une grand-maman qui avait désiré me faire déguster sa spécialité et m'en avait confié la recette que voici, pour 6 personnes d'appétit normal (ou 4 sauveteurs affamés lors d'une vigie dominicale) : il faut 900 grammes de vieux Gruyère, franc de goût, gras et salé, râpé fin, 2 oignons coupés fin et 4 œufs. Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre, en ajoutant de temps en temps un verre de vin blanc, car les oignons ne doivent pas roussir, mais cuire. Verser le fromage en remuant pour qu'il ne s'attache pas. Une fois la m asse bien diluée, ajouter les œufs sérieusement battus en les versant doucement, à filet. Y ajouter un peu de poivre et brasser le tout, pour éviter que ça tranche. Il ne reste plus qu'à se servir directement dans le caquelon ou le cassoton , en prenant soin d'en laisser quelques miettes aux autres convives.

Alors, ami Henri, n'ayant jamais retrouvé le bertou dans une auberge vaudoise, mais bien dans le Val d'Abondance, je suis obligé, deux décennies plus tard, d'admettre mon erreur: ce plat délicieux doit fort probablement être originaire de Haute-Savoie, bien que... (ce "bien que..." est un reste de mauvaise foi).

Et puis, sur ma lancée et à l'intention des sauveteurs de piquet le dimanche, désireux de se concocter un menu original aussi délicieux que roboratif, voici ma propre recette de la tartiflette qui, elle, en raison de ses composantes, est indéniablement originaire de Haute-Savoie. Pour 6 personnes, il faut 1 kilo de pommes de terre cuites, taillées en lamelles, 150 grammes de lardons coupés en petits dés (sans cartilage), 1 bon oignon haché, 1 reblochon dont on aura gratté la croûte avant de le réduire en lamelles, sel, poivre, ail, fines herbes et crème fraîche. Faire revenir l'oignon avec les lardons. Y ajouter en alternance plusieurs couches de pommes de terre et de reblochon, l'ail pilé, le poivre, le sel et les fines herbes. Cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes. Ajouter la crème fraîche 10 minutes avant la fin de la cuisson.

En sortant de table, après un tel repas, celui qui prétendrait avoir encore faim est digne de curiosités d'une ménagerie, au même titre que le veau à deux têtes ou l'éléphant rosé.