

Une balade pour découvrir les plantes de la région

CRANS-MONTANA A Aminona, le spectacle itinérant «L'Aprily, plantes et récits en héritage» t... d'une balade mêlant théâtre, musique, récits et savoirs botaniques. Reportage.

PAR SAMUEL BONVIN / PHOTOS HÉLOÏSE MARET



Reportage au spectacle L'Aprily, où on découvre des plantes sauvages avec une comédienne, ici Aline Bonvin.



Les scènes jouées par la comédienne étaient...

«Y a un peu de marche, mais ça vaut le coup», avait-on prévenu. Vérifications faites, c'est bien le cas. Hier soir, les sommets d'Aminona ont accueilli l'avant-première du spectacle itinérant «L'Aprily, plantes et récits en héritage». La proposition est originale: du théâtre, de la musique, de la poésie, mais surtout un paysage qui, loin de se contenter d'être un décor, s'impose comme le véritable personnage principal du spectacle.

Le tout, à 1800 mètres d'altitude. L'aventure commence à la chapelle Notre-Dame de Crêtaz d'Asse, dernier lieu où l'on peut se garer sur la route qui mène à l'alpage du Scex. Sur place, un verre de blanc est servi, sous un couvert, à la vingtaine de spectateurs. «C'est fou, il n'y a pas eu une goutte depuis des semaines, et ça doit tomber le jour où le spectacle commence», souffle un membre de l'association Héritage en herbe, qui organise l'événement.

Une scène grandeur nature au cœur des pâturages

Dix-huit heures pile, il est temps de se mettre en route pour le point de départ du spectacle. Comme par magie, la pluie

«Ça, c'est de la mise en scène!»
UNE SPECTATRICE

s'arrête. De quoi mieux découvrir le décor: des pâturages où cohabitent vaches et chevaux, quelques mélèzes qui dominent les prés, et, en face, un Illhorn timide dont le sommet est caché par les nuages. «Ça, c'est de la mise en scène!» s'émerveille une spectatrice. La petite troupe se met en branle. Le sentier s'élève doucement à travers les pâturages, jusqu'au premier tableau de la soirée, qui se dévoile après une vingtaine de minutes de marche. Aline Bonvin, comédienne, accueille le public en paroles et en musique, puis invite l'auditoire à la suivre dans la forêt. Un percussionniste, caché parmi les arbres, accompagne la marche sur le sentier parallèle au bisse du Tsittoret. La pluie y a laissé son odeur... et son empreinte: il faut éviter les flaques et les bouses de vaches ra-

fraîchies par le déluge. Des désagréments qui ne troublent que très peu la compagnie. Au fil du parcours, des petites scènes en lien avec le décor sont jouées par la comédienne, souvent accompagnées musicalement par Simon Pellaux, Timothée Giddey et Antoine Scheuner. «La botanique, ça peut être quelque chose d'assez ennuyeux pour le grand public. L'objectif était donc de profiter d'une autre porte d'entrée, l'art, pour transmettre le savoir autour des plantes», explique Raphaël Bonvin, organisateur du spectacle et membre du comité de l'association Héritage en herbe, à l'issue de la représentation.

Des plantes contées et racontées

On peut dire que l'exercice est réussi: en parallèle aux interventions artistiques, des herboristes égrènent leur savoir, le public suspendu à leurs lèvres. Trois plantes indigènes sont mises à l'honneur. C'est le mélèze qui ouvre le bal. Sous un arbre âgé de plusieurs centaines d'années, Mireille Délèze raconte ce «gardien de la montagne», ses utilisations, usages, forces, fragilités et les légendes qui l'entourent.



Branche de mélèze. ADOBE STOCK



Fleurs de gentiane. DR

Couvrir ion

transforme le paysage en fil conducteur



ent souvent accompagnées musicalement.

La gentiane et le genévrier suivent, racontés par les herboristes Séverine Lorrain et Dominique Robyr Soguel. L'occasion d'ajouter un nouveau sens à l'expérience, au moment de déguster des racines de gentiane. «Ça a le goût du bois doux», s'exclame un spectateur. Quelques secondes plus tard, l'amertume se lit sur son visage. «Vous comprenez pourquoi la gentiane est réputée pour soigner l'estomac, ça stimule les sucs digestifs», rit une herboriste. Heureusement, le goût de baies – ou plutôt de galbules pour être exact – de genévrier vient rapidement rattraper le coup. La soirée se poursuit entre contes, légendes et savoirs ancestraux, à mesure que, dans le ciel, du bleu supplante par endroits les nuages. Puis il faut prendre le chemin du retour. Sur le sentier, chacun évite encore quelques flaques et bouses. Mais cette fois, les plantes qui le bordent ont un nom, une histoire, et parfois même un goût.

Informations pratiques:
«L'Aprily, plantes et récits en héritage», un spectacle à voir aujourd'hui à 16 heures et 19 heures, samedi à 14 heures et

dimanche à 11 heures et 14 heures. Pré-cisions et billets sur: heritage-en-herbe.ch



Branche de genévrier. ADOBE STOCK

AILLEURS EN ROMANDIE...

JURA

La saucisse d'Ajoie IGP: une irréductible chez les Jurassiens

Depuis cinq ans, la production de la saucisse d'Ajoie IGP a diminué, marquée par la concurrence et des habitudes alimentaires différentes. La majorité des ventes se fait dans le Jura. La production est assez régulière, mais, comme pour d'autres saucisses, la demande a légèrement baissé ces dernières années, indique le président de l'Interprofession de la saucisse d'Ajoie IGP, Philippe Domon. Le boucher d'Alle, dans le Jura, estime que la production annuelle est passée à 50 tonnes, contre 60 lors de son boom en 2002. Une année marquante pour le produit,

qui a été officiellement inscrit au registre fédéral suisse des indications géographiques protégées (IGP). «La qualité a ensuite continué à augmenter, de même que la publicité. La saucisse d'Ajoie est devenue davantage visible», remarque-t-il.

Consommation de saucisses en baisse

Depuis 2021, la production est un peu redescendue, marquée par une forte concurrence. Face au large choix, la saucisse, très appréciée lors de la Saint-Martin, a plus de difficultés à se démarquer. Philippe Domon observe aussi que les habitudes alimentaires ont évolué. «Les gens consomment moins de saucisses», précise-t-il. Ce qui n'a pas changé, c'est la fidélité des clients. Les principales ventes se font essentiellement dans le Jura et en Ajoie. Elles représentent environ les trois quarts de la production. Les bouchers livrent aussi en Suisse romande.

«Encore une fois, les principaux intéressés sont bien souvent des Jurassiens de

l'extérieur qui passent leurs commandes», note le boucher.

Huit producteurs au total

Les 50 tonnes produites chaque année représentent le travail de huit bouchers de l'Ajoie et du Clos du Doubs, qui fabriquent cette célèbre saucisse reconnaissable à son goût de cumin. Pour être en droit de la produire, les bouchers doivent obtenir une certification auprès de l'Organisme intercantonal de certification (OIC) basé à Lausanne. Ils sont tenus de respecter un cahier des charges précis, publié par l'Office fédéral de l'agriculture. Le document stipule par exemple que le poids de la saucisse à cuire et prête à la vente est de 120 à 150 grammes. Il indique également que la naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse, et pas uniquement dans le Jura.

La saucisse d'Ajoie à l'honneur au début de l'été

La saucisse d'Ajoie était à la fête à la mi-juin. Des visites ont notamment été organisées avec les écoles afin de faire découvrir aux élèves les secrets de fabrication de cette spécialité régionale.

LAURANNE PASQUINO,
LE QUOTIDIEN JURASSIEN



Huit bouchers de l'Ajoie et du Clos du Doubs produisent en moyenne 50 tonnes de saucisse d'Ajoie par an. DR

NEUCHÂTEL

Justin Auberson s'en va après avoir fait entrer une cantine de foot au Gault&Millau

Il a fait d'une cantine de foot un restaurant coté au Gault&Millau (12/20). A Neuchâtel, Justin Auberson, 28 ans, fermera la Cantine verte le 21 août, après un peu plus de trois ans d'exploitation. «J'ai envie de faire une pause», explique le chef, qui a été approché pour un autre projet de restauration dans la région. «Je n'en dis pas plus, car il n'est pas encore signé», ajoute-t-il. «Si tout se passe bien, il débutera en 2027. J'ai décidé de résilier le bail pour fin août afin de prendre du temps pour moi.»

«Lieu improbable, cuisine remarquable»

Quand on lui demande comment il a réussi à se démarquer dans un tel lieu, Justin Auberson répond que c'est justement «le contraste» qui a marqué les esprits. «Au départ, nous étions simplement deux copains cuisiniers qui voulaient se lancer. Nous n'avions pas les moyens de reprendre un fonds de commerce, et ici il n'y en avait pas. Nous devions juste payer une petite location.» Les cuisiniers optent pour «une cuisine simple et raffinée à base de produits de saison provenant de producteurs locaux». Ils tapent dans l'œil du Gault&Millau, qui qualifie l'endroit ainsi: «Lieu improbable, cuisine remarquable.» Le guide s'est régalé de la raviole aux pleurotes et gruyère, de la purée de lentilles au massala, du croustillant de porc effiloché ou encore du dessert associant pomme et poire, nappé d'une douce crème à la vanille.

Une superbe première expérience

Le fait d'entrer dans le guide «a fait prendre de l'ampleur au restaurant»,



Justin Auberson remet la Cantine verte, ancienne buvette du FC Cornaux. MURIEL ANTILLE

souligne Justin Auberson. «Pendant pratiquement une année, nous étions pleins d'une semaine à l'autre.» Puis le cuisinier se blesse deux fois aux mains. «Ça a calmé le jeu.» Désormais, on sent Justin Auberson un brin fatigué. Pourtant, il assure ne retenir «que du positif de cette expérience». Le négatif, il le vire de son esprit. «Nous avons toujours reçu beaucoup de soutien. Cet endroit nous a permis de réaliser une première expérience sans trop de difficultés. Nous avons pu apprendre et commettre des erreurs qu'il n'aurait pas été possible de faire ailleurs. C'était parfait pour commencer.» Après son dernier service, l'homme de 28 ans compte retourner au Mexique, où il a travaillé durant deux ans et demi. «Ça fait quatre ans que je n'y suis pas retourné. Je vais aller voir mes amis.»

Des locaux qui doivent trouver reprenneur

Quand aux locaux, ils doivent désormais trouver un reprenneur. C'est la commune qui doit s'y atteler. Lina Veliz Schopfer, chargée du dossier, précise que rien n'a encore été lancé. «Nous laissons la priorité au club de foot et recevrons volontiers les propositions des sociétés locales. Si rien n'aboutit, nous publierons une annonce.»

La conseillère communale salue le travail effectué par le cuisinier: «Ce projet atypique a fait de la publicité pour Cornaux, c'était extraordinaire. Nous regrettons qu'il parte et lui souhaitons tout de bon pour la suite.» VICKY HUGUELET