

Le malakoff, témoin d'un lien social

GASTRONOMIE Le petit beignet venu du pays des tsars est rapidement devenu une star de La Côte. Croustillant dehors et moelleux dedans, il a tous les ingrédients pour nourrir les traditions vivantes vaudoises.

PAR ANNE.DEVAUX@LACOTE.CH

Lors du recensement du patrimoine immatériel dans les cantons, piloté par l'Office fédéral de la culture en 2011, il avait été spécifié que la nourriture y serait peu ou pas incluse. En effet, l'association Patrimoine culinaire suisse, fondée en 2004, recense quelque 400 références. Néanmoins, comme l'explique Ariane Devanthéry, conservatrice du patrimoine immatériel et traditions vivantes pour le canton de Vaud, certains incontournables vaudois n'apparaissent pas dans la liste. C'est le cas du malakoff, spécialité de la région de La Côte. Il a été inscrit sur la liste cantonale au titre des «repas vaudois», que la spécialiste qualifie de «témoins d'un lien social».



Ma clientèle profite des soirées malakoffs à gogo pour se lâcher de temps en temps avec un verre de chasselas.

LAURENT MARGUERAT
DE L'AUBERGE DE LUINS

La recette du malakoff offre une origine aux contours flous, une fabrication secrète, une erreur télévisuelle au profit de la version croulée au fromage. Très attachés à faire vivre la tradition, des restaurateurs de la région racontent des petits bouts d'histoire.

Le vrai et les faux

Christophe Heiniger, qui a repris l'Ecusson vaudois à Eysins à la suite de sa tante, se passionne pour l'histoire du malakoff. Il distingue l'original,



Une assiette de malakoffs de l'auberge de Luins. SIGFREDDO HARO

dont il détient la recette secrète, de la croulée au fromage, mais refuse de les opposer comme le vrai et les faux. Narrateur enthousiaste, il connaît son sujet: «Je préfère parler du malakoff traditionnel, mais je sais comment les croutes au fromage sont devenues des malakoffs.»

Jacques Montandon, animateur de la première heure d'émissions culinaires sur la

télévision romande, avait décidé de présenter les malakoffs. Le 23 septembre 1967, l'émission Madame TV était programmée à 18h20. Trahison! Il a confectionné en direct une friture de morceaux de fromage sur des tranches de pain. Or, il y a peu, un fidèle de l'Ecusson vaudois, âgé de 80 ans, a raconté de vive voix à Christophe Heiniger comment Jacques Montandon

s'était obstiné dans son erreur. Sa femme faisait partie des dames vaudoises qui participèrent à l'émission ce jour-là. «Lorsqu'elles ont compris qu'il confondait malakoff et croulée au fromage, elles l'ont prévenu de son erreur, mais têtu, il ne les a pas écoutées.» La suite de l'histoire est racontée par Yasmine Gaglia, de l'Auberge de l'Union à Bursins: «On confirme que le véritable malakoff est confectionné à Eysins. Nous, on faisait des croutes au fromage comme à Vinzel. Mais un jour, l'auberge de Vinzel a prétendu servir des malakoffs, alors nous avons fait la même chose!»

Le goût du jour

Le patrimoine immatériel déterminé par la tradition est par nature vivant et innovant. Yasmine et Jean-Claude Gaglia cuisinent les malakoffs depuis 41 ans, après l'arrière-grand-mère et la grand-tante. Ici aussi, la recette est secrète. «Les produits sont différents à cause de la législation sur la sécurité des aliments qui est plus stricte. Au début, le

gruyère était fabriqué avec du lait cru, maintenant, le fromage est plus écrémé, reconnaît le maître des lieux.

Il n'en dira pas plus car il faudrait lever le voile sur la fabrication. A l'Ecusson vaudois, Christophe Heiniger se permet des variantes au fromage de chèvre et de brebis qui connaissent un grand succès et attirent la curiosité sur le malakoff traditionnel au gruyère.

A Vuillens-le-Château, le mets est hissé au niveau gastronomique. Dans leur restaurant l'Ermitage, Bernard Ravet et son fils Guy le présentent en mise en bouche pour l'appétitif. Prônant la rigueur, père et fils défendent les traditions culinaires en ne lâchant rien sur la qualité des produits: «Le gras n'est pas là où on le pense. Il faut garder l'idée de la recette et l'adapter au goût du public pour ne pas le détourner de ces produits.»

La sortie malakoff

Le plat est une chose, mais sa représentation populaire, transmise de génération en génération, compte autant pour

le légitimer au niveau patrimonial. A l'Auberge de Luins, Laurent Marguerat, troisième génération en place, confirme, comme ses concurrents, la force sociale du petit beignet: «Ma clientèle vient en majorité pour les malakoffs et profite des soirées à gogo pour se lâcher de temps en temps. Pour moi, le malakoff représente la convivialité avec un verre de chasselas.»

Une expérience d'authenticité

Les restaurateurs qui en ont fait leur spécialité sont unanimes, les malakoffs sont synonymes de grandes tablées. A Luins, des familles genevoises, de génération en génération, y ont leurs habitudes. Il n'y a rien d'exceptionnel à servir des grands-parents qui venaient enfants avec leurs grands-parents et font perdurer la tradition familiale. Laurent Marguerat ajoute que les malakoffs symbolisent aussi le plat que les expatriés vivent «comme une expérience d'authenticité locale et de convivialité».

On raconte que...

Le patrimoine culturel immatériel se nourrit également des histoires qui entourent les traditions et dont plusieurs versions cohabitent. Autour de la table, elles alimentent la conversation. L'origine de la recette des malakoffs est a priori bien établie. Elle est arrivée dans la région de La Côte avec le retour des mercenaires vaudois au service de la France lors de la guerre de Crimée et qui avaient survécu au siège de Sébastopol qui dura 14 mois. Il se termina en 1855 par la prise du fort de Malakoff qui défendait l'entrée de la ville. L'histoire populaire raconte que les soldats vaudois faisaient fondre du fromage au feu de bois. De retour au pays, ils se réunissaient autour d'un

feu de camp où ils préparaient des tranches de fromage fondu. Ils les auraient baptisées Malakoff en souvenir de l'assaut final. Un jour, le prince Napoléon, propriétaire de la villa Prangins, organisa une réception pour fêter les vétérans de Sébastopol. Sa cuisinière, Ida Larpin, se serait alors inspirée de ces fameux malakoffs en confectionnant une pâte à frire pour enrober les tranches de fromage et cuire le tout dans du beurre. Elle garda la recette secrète jusqu'à la mort du prince Napoléon puis elle la confia à ses cousins Rose et Alfred Larpin qui tenaient l'auberge d'Eysins. Depuis, elle se transmet entre propriétaires de l'Ecusson vaudois, pas toujours liés par des liens familiaux.