

Papet vaudois offert à l'occasion des 125 ans de GastroVaud

GASTRONOMIE LOCALE

Ce mardi 24 janvier s'est tenue la «Journée du papet». Rencontre sur le stand de la place Saint-Martin, à Nyon.

En arrivant place Saint-Martin ce mardi 24 janvier vers midi, deux éléments marquent les esprits. Le premier: une foule pour le moins inhabituelle. Des Vaudois, Genevois ou encore Fribourgeois se sont donnés rendez-vous entre 11h30 et 13h30 afin de partager un papet vaudois offert par l'association GastroVaud à l'occasion de ses 125 ans.

Mais ce qui interpelle vraiment, c'est cette convivialité, ces sourires et surtout ces effluves si particuliers de saucisse aux choux et de poireau qui remplissent l'air et réchauffent un peu les cœurs par ce temps froid. Temps par lequel des personnes de toutes tranches d'âge atten-



Les Nyonnais ont pu profiter d'un papet chaud offert. SIGFREDO HARO

daient de recevoir, à leur tour, leur repas de midi.

Partage et souvenirs

Pour beaucoup, le papet est synonyme de partage et de bonne humeur. Interrogés sur ce que leur évoque le papet, tous ont répondu un moment chaleureux. «D'ailleurs, lors de la der-

nière soirée que j'ai fait entre amis, nous avons fait un papet vaudois» affirme Nicolas Hemberger, de Gland.

Certains ont cependant relevé que ce plat (r)éveillait de nombreux souvenirs, comme le fameux papet que préparait maman ou grand-maman dans le temps. Pour d'autres, ce plat typi-



La Côte
1260 Nyon 1
022/ 994 41 11
www.lacote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'023
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.005
Abo-Nr.: 571005
Seite: 4
Fläche: 37'849 mm²

« J'ai dû donner la recette du papet lors de ma naturalisation en 1984. »

RAYMOND
CHARDONNE

quement vaudois représente encore bien plus. «*Le papet, pour moi, c'est quelque chose de bon, de typique et qui me procure un grand plaisir. C'est aussi le premier plat que j'ai mangé lorsque je suis arrivé en Suisse*», se remémore Renier Kruger, patron du Fisherman's Pub de Nyon.

Une recette populaire

La recette n'est pas des plus compliquées, pourtant. Alors

« Pour moi, le papet signifie le terroir et le canton de Vaud. C'est l'hiver typique. »

NICOLAS
GLAND

que certains la préfèrent classique, d'autres y ajoutent une touche personnelle comme nous raconte Marion Sanchez-Deblue, directrice du restaurant le Perdtemps: «*C'est un mets que je cuisine avec des pommes de terre, des poireaux, de la crème et de la saucisse aux choux, mais chacun peut y ajouter ce qu'il aime bien, comme du jus de citron.*»

Certaines personnes, plutôt que d'ajouter un ingrédient, pré-

« Le papet vaudois, c'est comme la fondue, on peut en manger tout le temps »

JEAN-PAUL
MONT-SUR-ROLLE

fèrent en enlever. Comme tout plat, la recette s'adapte aux goûts et bonheurs de chacun. En fait, plus qu'un simple plat du terroir, le papet vaudois rassemble les générations et les individus de tous horizons. **SGR**

VIDÉO



Les Nyonnais nous donnent le secret du papet.

www.lacote.ch