Jarrahdale en velouté

Cette variété australienne est idéale pour les soupes. Pour changer du curry ou du lait de coco, on peut tester la version au citron. La courge coupée en morceaux sera ajoutée à l'oignon qui a sué dans le beurre, puis mouillée avec 6 dl de bouillon. Elle mijotera 15 à 20 minutes à couvert. Mixez. Ajoutez de la crème, le zeste et le jus d'un demi-citron, du persil haché et des graines de sésame pour décorer.

Courge spaghetti au four

Elle tire son nom du fait que, bien cuite, elle se détache littéralement en spaghettis. Pour la cuire, la couper en deux dans le sens de la longueur, ôter les graines, poser sur une tôle à biscuit dans un four préchauffé à 200 pendant 20-25 minutes, retourner côté peau et cuire encore 20 minutes. En piquant avec une fourchette, ça doit être tendre. Puis remplir le milieu avec une sauce servant traditionnellement à accompagner les pâtes, telle que bolognese ou pesto, et garnir de fromage. Faire gratiner. La courge peut servir de bol.

Siam en confiture

Cette courge est utilisée au Portugal pour réaliser la confiture de cheveux d'ange. Coupée en quartiers, elle cuit 20 minutes à la pression, ou 1 h dans une casserole remplie d'eau. Ses «cheveux» doivent être tendres. Enlever les graines, prélever la chair, détacher les fils les uns des autres. Préparer 750 gr. de sucre par kilo de filaments, ajouter le jus d'une orange, un bâton de cannelle, une demi-gousse de vanille, laisser reposer une nuit au frais. Le lendemain, faire cuivre à feu vif en remuant souvent jusqu'au point de gélification durant 40 minutes. Retirer cannelle et vanille, et mettre en pot.

Blue ballet en tarte salée

On connaît bien les tartes sucrées à la courge, moins les salées. Cette variété se prête idéalement à l'exercice, mais toutes celles qui sont vertes ou grises peuvent convenir. Une fois la courge coupée en petits dés, la mélanger avec oignons, lardons, une cuillère à soupe de thym et une autre de sauge hachée, sel et poivre, et les répartir sur une pâte à gâteau. Ajouter ensuite 1 dl de crème et 75 gr. de gruyère. Cuire 25 à 30 minutes au bas du four préchauffé à 200 degrés.

Des cucurbitacées pour tous les goûts

A la Grange aux courges à Goumoens-la-Ville, la famille Jaquier propose plus d'une centaine de variétés aux teintes, textures et saveurs variées

Caroline Rieder Textes
Vanessa Cardoso Photos

Elles sont joliment installées dans un espace qui leur est entièrement dévolu. Petites, grosses, orange, vertes, grises ou même bleu pâle, rondes, allongées ou biscornues, les cucurbitacées de la Grange aux courges à Goumoens-la-Ville donnent envie de les cuisiner toutes. Il y a bien sûr les plus connues, telle la musquée de Provence que l'on trouve en quartiers dans les supermarchés, mais aussi le potimarron ou la butternut. Ou les plus admirées, les imposantes variétés très prisées pour les décorations de Halloween comme l'énorme magician. De nombreuses autres leur tiennent compagnie jusqu'aux portes de la nouvelle année (l'an passé la douceur de l'hiver les a même fait tenir jusqu'à la mi-janvier). Elles sont parfois originaires de loin, comme la crown prince de Nouvelle-Zélande, avec des noms qui font rêver, tel le turban d'Aladin, reconnaissable à sa protubérance verte sur sa base gironde orange.

Carine et Claude Jaquier se sont lancés dans la culture des courges il y a 20 ans avec trois variétés. Le couple exploite le domaine avec l'aide de ses enfants, mais aussi des parents de Claude Jaquier. La famille propose aujourd'hui plus de 100 variétés comestibles, cultivées sur 1,5 hectare sans herbicides, fongicides ou insecticides. «La lutte contre les mauvaises herbes se fait uniquement mécaniquement et manuellement», précise l'agriculteur.

Carine choisit les nouvelles variétés d'abord à l'œil, avant de les tester en cuisine. Ses courges, elle les connaît, et en parle avec passion, avec pour chacune des conseils pour les apprêter. Un savoir apprécié au point que l'espace de vente pensé initialement comme un self-service requiert de plus en plus souvent la présence des cultivateurs. «Au début les gens ne posaient pas de questions. Aujourd'hui, il y a de plus en plus d'amateurs, entre autres parce qu'il y a de plus en plus de végétariens. Et ils souhaitent être conseillés», observe Claude.

Passionnés Carine et Claude Jaquier cultivent des courges depuis vingt ans. Ils en proposent aujourd'hui plus de 100 sortes.

D'ailleurs tous les visiteurs venus l'après-midi de notre visite s'adressent spontanément à Carine, comme on attendrait un conseil avisé de son boucher pour choisir ou cuisiner au mieux une pièce de viande. «Les clients ont envie de faire autres chose qu'une soupe classique ou un gâteau sucré, mais ils ne savent pas quoi, or il y a de nombreuses autres recettes possibles», remarque Carine.

La courge se prête ainsi aux fritures, gratins (avec ou sans pommes de terre) ou peut être intégrée à un risotto. Carine suggère pour certaines des présentations spécifiques, telle la sri tay, à farcir en alternant les couches de fromage, champignons, lardons, oignons. Le tout, cuit au four, sera servi à la louche. Quant au modèle spaghetti, il se détache en longs filaments à utiliser comme des pâtes. Il existe aussi des variétés qui se mangent crues comme la table gold au goût de maïs, râpée avec des carottes ou en panache sur une salade mêlée.

Les meilleures ne sont pas orange

Pour guider l'acheteur, des étiquettes indiquent nom, texture, utilisation et durée de conservation (jusqu'à 6 mois pour certaines). Des recettes sont aussi à disposition des curieux. «Il faut essayer, ensuite chacun a ses préférences pour les variétés», remarque Carine. De manière générale, après les avoir toutes testées, elle en est venue à la conclusion que, excepté le très goûteux potimarron, «les courges orange ne sont pas les plus intéressantes gustativement, car ce sont celles qui contiennent le plus d'eau.» Quant à la fameuse butternut, dite courge du cuisinier elle lui préfère, pour une soupe, la jarrahdale (*voir recette ci-dessus*). En tarte douce, elle orientera plutôt vers la sucrine de Berry. De quoi passer l'hiver avec des courges à tous les repas.

La Grange aux courges, Goumoens-la-Ville, route d'Eclagnens 7. Self-service tous les jours de 9 à 19 h, en tout cas jusqu'à Noël
www.lagrangeauxcourges.ch

Moins 5

Elle est trop chou, ma soupe d'hiver!

C'est un joli livre que vient de publier Terre Vivante, cette maison d'édition de cuisine saine. La vedette? Le chou, sous toutes ses formes, du vert au kale, du romanesco au Bruxelles, en 60 recettes sympas et végétariennes. A l'heure où l'hiver pointe le bout de son nez, c'est l'occasion de décliner ces légumes goûteux et de saison, comme dans ce velouté enrichi de lait de coco.

Ingrédients pour quatre: 300 g de chou vert frisé, 200 g de chou-fleur, 1 oignon, 1 l d'eau, 45 g de noix de cajou, 20 cl de lait de coco, 2 cs de sauce soja, 1 cc de curcuma en poudre, 3 brins de coriandre fraîche.

Préparation ■ Emincez le chou vert frisé en grosses lanières.
■ Prélevez environ 200 g de fleurettes sur le chou-fleur.
■ Epluchez l'oignon et émincez-le.
■ Versez l'eau dans un faitout, puis ajoutez les légumes, les noix de cajou, le lait de coco, la sauce soja, le curcuma et la coriandre. Faites mijoter à feu doux de 25 à 30 minutes.
■ Mixez le tout jusqu'à obtenir une soupe lisse et crémeuse. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement en ajoutant une cuillère à soupe de sauce soja.
■ Servez la soupe chaude ou froide parsemée de coriandre fraîche ciselée (facultatif pour ceux qui n'aiment pas). **Dave**

Le chou, star en cuisine Delphine Pocard, Ed. Terre Vivante, 144 p.

Tastevin

Un Prosecco qui n'a pas besoin de Spritz

Le Prosecco italien concurrence toujours davantage le champagne dans le monde, avec 360 millions de bouteilles produites, dont 300 millions de DOC, soit davantage que les bulles du nord de la France. Les Anglo-Saxons et les Chinois ont découvert ce pétillant italien décomplexé et moins cher, et la vogue du Spritz a accentué la tendance.
Le problème reste qu'on trouve de tout dans le Prosecco, depuis ceux qui font mal à la tête jusqu'à ceux qui offrent un superbe rapport qualité-prix à l'heure de l'apéro. Et la classification est elle-même complexe puisqu'on peut en trouver des DOC (l'équivalent italien des AOP) recouvrant neuf provinces entre Padoue et Trévise, des DOCG Superiore soit d'Asola ou la plus prestigieuse, celle de Conegliano Valdobbiadene. Ensuite, on peut le trouver en vin tranquille, en Frizzante (légèrement pétillant) ou en Spumante (pétillant), lui-même réparti du brut au dry, selon le degré de sucre résiduel. En termes de qualité, on visera donc plutôt un brut DOCG mais on peut trouver son bonheur avec un DOC.

Comme ce Brut élaboré par la famille Bernardi (qui produit aussi du DOCG Conegliano Valdobbiadene, des ou divers vins tranquilles). Ici, sur ces collines de Collalto, le vin effervescent est produit à 100% avec du glera, le cépage indispensable, avec une deuxième fermentation en cuve close pendant trente jours. Le nez est gentiment fruité, la bouche est à peine douce, avec une belle élégance. **D.MOG.**

Prosecco Brut Bernardi, 75 cl, 15 fr.
www.lesfousduroi.ch

Testé pour vous

Un loup à l'accent suisse

Wolfburn, c'est l'histoire d'une renaissance. Tout au nord de l'Ecosse, la distillerie Wolfburn était la plus grande du pays jusqu'à ce qu'elle disparaisse mystérieusement en 1870. Et il faudra attendre 150 ans avant que deux jeunes entrepreneurs décident de la refonder, presque au même endroit. Ils sortent désormais leurs deux premières cuvées, sous une étiquette qui reprend le dessin de loup de mer, du naturaliste installé à Lausanne Conrad Gessner.

Le Northland, vieilli en fûts de bourbon et de whisky, a des arômes très fruités, des touches de noisette et de poivre.
L'Aurora, en fûts de bourbon et d'oloroso, sent les fruits exotiques dans une bouche très ronde. **D.MOG.**

www.alexander-weine.ch

L'Esprit des lieux

Mies, le village qui rayonne à l'internationale

Mies a beau être une commune discrète, elle occupe une place enviée sur la carte du monde sportif. Pour une population de 1800 habitants, elle accueille sur son territoire le siège de deux fédérations internationales, celle du basket et celle de motocyclisme. La duchesse d'York Sarah Ferguson s'y est aussi arrêtée quelques heures en 1991 pour assister au tournoi de polo organisé chaque année sur le Polo Club du Domaine de Veytay, en retrait du village. Il faut avouer que la quiétude du village, aux portes du canton de Genève est recherchée. La vue sur les Alpes derrière le Léman, aussi. Il y a quelques siècles, les Romains ne s'y étaient pas trompés en y construisant déjà une villa luxueuse.

«Mies est très internationale. Au Conseil communal, il n'y a par exemple pas que des accents anglophones»
Simon Luginbühl du Domaine de Veytay

Aujourd'hui, Mies profite du dynamisme genevois et de son aéroport qui attirent des contribuables fortunés et des sportifs d'élite. Dans ses rues, il est par exemple possible de croiser l'ex-tennisman français Guy Forget, désormais directeur de Roland-Garros. Commune qui propose de belles demeures cossues, Mies a aussi l'avantage de disposer de toutes les facilités avec de nombreux commerces, même si la poste est condamnée. Sa population est à l'image de la Genève internationale. «Dans le quartier des Uttins, il y avait à l'époque un complexe avec 20 appartements dans lesquels vivaient 17 nationalités», se souvient l'ancien syndic Patrice Engelberts. Le journal communal est également traduit entièrement en anglais. Ouverte au monde, Mies ne l'a toutefois pas toujours été. Au XVIIIe siècle, dans un contexte très différent, le Genevois, d'autant plus s'il était indigent, était craint comme le rappelle l'ouvrage *Mies à l'écoute de son passé*. En 1730, un placard affiché dans le village avertissait que «tous les gueux, gens sans aveux, rôdeurs et vagabonds venant de Genève auront les oreilles fendues s'ils mettent le pied sur le territoire communal». Le bailli ordonnait en 1789 de ne recevoir aucun Genevois non-propriétaire sur la commune. «Déjà on en dénombre quatre plus un enfant de 18 mois nommé Samuel», peut-on lire dans les archives de l'époque.
Au XXIe siècle, plus de la moitié de la population active prend la direction du bout du lac pour aller travailler. La gare du village est desservie par le RER qui propose quatre trains par heure jusqu'à Cornavin. Les autorités ont ainsi logiquement tissé des liens étroits avec leurs homologues de Versoix.
Mies n'est pas seulement à la frontière de Genève, elle s'enorgueillit d'être aussi le trait d'union entre Vaud et la République du bout du lac.
Même si la commune est résidentielle, avec de splendides propriétés cachées derrière de hautes haies, elle n'est pas devenue une cité-dortoir. Le week-end prochain sera l'occasion de le démontrer lors d'une fête villageoise qui prend des allures de minifestival. La Guinguette proposera le spectacle *Hosanna!* de Didier Charlet comme point d'orgue à trois jours de festivités qui débutent jeudi. «Les organisateurs se donnent de la peine et la manifestation est très bien», souligne Georgette Marchand, qui habite à Mies depuis près de sept décennies.
Mies est un village de culture. Pour preuve, ce même jeudi, dans la belle propriété de Patrice Englebert, du jazz moderne résonnera grâce au Thomas Florin Quartet. La Fondation Engelberts pour les arts et la culture organise six événements par année mêlant musique, théâtre et littérature en invitant des artistes qu'elle soutient financièrement. **Raphaël Ebinger**

www.fondation-engelberts.org
http://laguinguette.ch/

Simon Luginbühl a repris le domaine agricole de Veytay, tout comme le Polo Club qui fait la renommée du village. PHOTOS: EBINGER

Georgette Marchand est une mémoire de Mies où elle habite depuis près de septante ans.

Patrice Engelberts, l'ancien syndic a créé une fondation pour soutenir les artistes émergents.