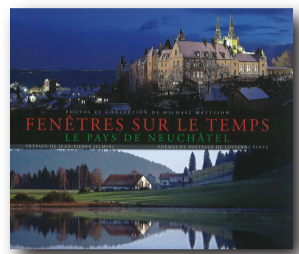


LIVRES

UNE SÉLECTION DE MARJORIE SIEGRIST

Neuchâtel: un canton en images



Tandis que la ville de Neuchâtel célèbre, en cette année 2011, son millénaire d'histoire, un livre vient rendre hommage à tout un canton. Au fil des saisons, le photographe Michael Mattsson montre la diversité des paysages, des milieux naturels du «Bas» et du «Haut». Des rives du lac à la chaîne du Jura,

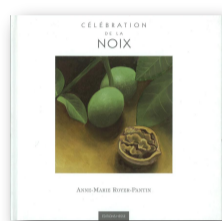
il a sillonné les vallées, les bourgs tranquilles et les villes animées. Dans la préface, l'historien Jean-Pierre Jelmini, espère que cet ouvrage permettra d'amorcer un «tournant historique» et «aidera ce canton déchiré à risquer un pas vers l'insaisissable unité qu'il n'a jamais connue».

«Fenêtres sur le temps, le Pays de Neuchâtel», Michael Mattsson et Lucienne Serex, Editions Slatkine 2011, 79 fr.

On a bien aimé: Le format.

On a moins aimé: Le côté un peu «fourre-tout».

La noix dans tous ses états



Générosité du fruit, majesté de l'arbre, beauté du bois: le noyer tient une place de choix dans l'histoire que les hommes ont tissée avec les arbres. Les noix accompagnent toutes les traditions paysannes. Une noix au fond de la poche, c'est que l'automne est bien là. Le noyer, lui, a l'éternité devant lui. Au fil des saisons, le voilà

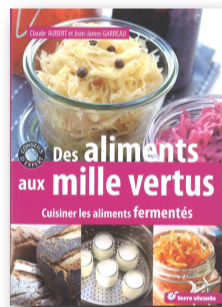
devenu vénérable. Les veines de son bois témoignent du temps passé. Mais on craint son ombre, sous laquelle rien n'est censé pousser. Beau livre, à parcourir au coin du feu, cet ouvrage fait le tour de la question: des aspects botaniques, aux légendes racontées à la veillée, sans oublier de s'attarder en cuisine.

«Célébration de la noix», Anne-Marie Royer-Pantin, Collection les fruits de la terre, Editions Hesse, 2007, 26 fr. 90.

On a bien aimé: Les textes à la fois poétiques et didactiques.

On a moins aimé: Le livre fait essentiellement référence à la France.

Cuisinez les aliments fermentés



Cela peut sembler peu attractif, et pourtant! On en consomme, sans le savoir, plus souvent qu'on ne le pense: choucroute, yogourt, vin, fromages, saucissons secs, jambon cru, pain au levain, café et même... chocolat. Bien des aliments subissent des fermentations plus ou moins complexes avant d'être dégustés. Méthode de conservation traditionnelle et universelle, la fermentation confère aux aliments une saveur acidulée caractéristique. Bactéries, levures et moisissures en améliorent généralement la digestibilité, allant jusqu'à

augmenter les quantités de vitamines et d'antioxydants. Ce livre présente les différentes fermentations et plus de septante recettes.

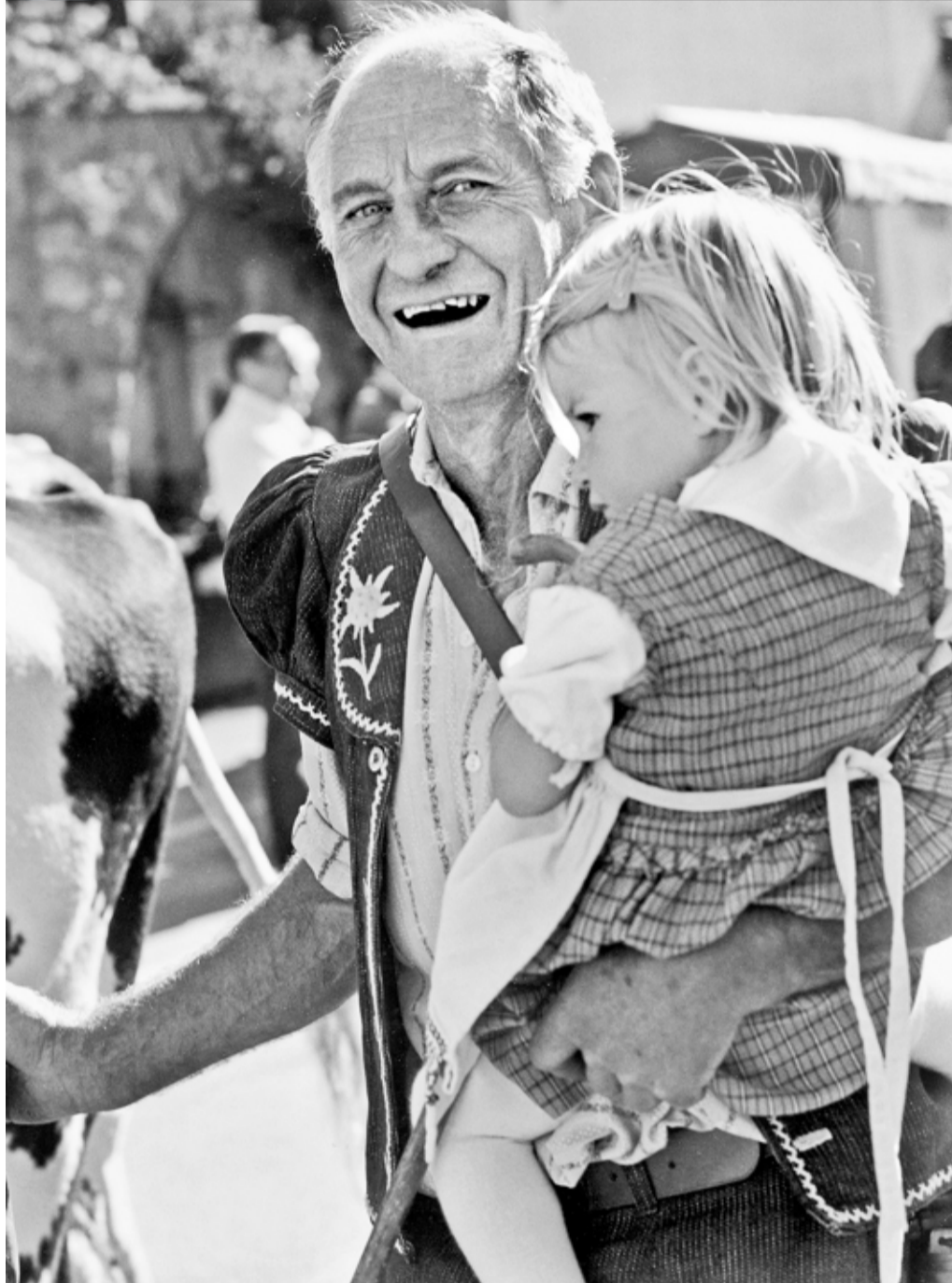
«Des aliments aux mille vertus. Cuisiner les aliments fermentés», Claude Aubert et Jean-James Garreau, Editions Terre vivante, 2011. 25 fr. 70.

On a bien aimé: Le côté très documenté.

On a moins aimé: Rien.



Signé Imsand



LE PROVERBE

«Voilà ce que c'est que d'aller trop vite, disait l'escargot qui était tombé d'un genévrier. Il lui avait fallu huit jours pour se traîner jusqu'en haut.»

«Vouèli s ke s'â k d'alè tro vit», dyê lè yemès k'èvê tchouè d'in djenâvr. E y èvê fèlu oet djoué po s trin-nè inson.

SAINT-URSANNE (JU)

Proverbe tiré de l'ouvrage de Christine Barras, «La sagesse des Romands, proverbes de Suisse romande» aux Editions Cabédita.



LA CLEF DES CHAMPS

LA CHRONIQUE DE PHILIPPE DUBATH, JOURNALISTE ET ÉCRIVAIN

Un voyage à Bruxelles tout tranquille, comme prévu

La dernière fois que j'étais allé à Bruxelles, c'était en 1985, pour assister au stade du Heysel à la finale de Coupe d'Europe de football entre Juventus et Liverpool. J'ai vécu en fait à un tout autre spectacle, cité depuis comme l'un des pires désastres engendrés par la bêtise quand elle se greffe sur le football. Il y a dix jours, je repartais pour la belle capitale belge avec la certitude d'y passer quelques heures tranquilles, avant et après le rendez-vous professionnel qui m'attendait. J'avais pris un bon livre, de bons journaux, de bonnes adresses de cafés un peu anciens, un peu charmants, un peu comme je les aime, sachant que ma solitude et mon besoin de calme y trouveraient un épanouissement réjouissant. Les choses ne se sont pas déroulées exactement comme je l'avais imaginé. Mais je ne m'en plains pas, vous allez voir pourquoi.

A l'aéroport de Genève, déjà, sur qui je tombe? Sur Jeanne, l'épouse d'un ami, qui est donc une amie également, que je n'avais pas vue depuis longtemps. Nous

avons une passion commune: les oiseaux. Nous avons papoté de notre vie, l'avion s'est posé comme une grande aigrette, nous nous sommes dit au revoir et bon séjour, et voilà. Le soir, je me déniche un petit restaurant tranquille, je savoure ma raie au beurre noir et ce sentiment extraordinaire d'être seul au monde pour quelques heures, quand le gars de la table d'à côté, assez exubérant, me demande si j'ai bien mangé, et me propose, presque exigeant, de venir partager avec lui une bouteille de vin de Moselle. J'ai dû me battre verbalement, inventer une fatigue extrême, pour m'arracher à son insistance, mais j'ai réussi. Le lendemain, je vais à mon rendez-vous, tout se passe bien, je me dirige vers le bistrot La Mort Subite, dont j'avais appris que Jacques Brel le fréquentait volontiers. J'aime ainsi respirer le même air que des gens que je tiens au chaud dans mon cœur. J'ai l'impression de les rencontrer. Sur le chemin, un gars me vend un vieux Tintin moisi de 1947 - *Le crabe aux pinces d'or* -

et m'explique quelles cases ont changé par la suite sous la pression du politiquement correct. Vingt euros. Une vieillierie de plus à la maison, mais le gars était sympa. J'arrive à La Mort subite et là, dans une atmosphère épatante, assis avec ma petite bière, qui je croise? Un inconnu tout grisonnant, tout jovial, qui de loin m'invite à venir discuter avec lui. Il a l'air sympa, j'y vais. Il m'apprend qu'il est Belge, qu'il a monté des pièces au Théâtre du Jorat à Mézières. Et qu'ici, les tartines sont excellentes. Je ressors, je marche dans la rue, et sur qui je tombe? Le grand sourire de Jeanne, qui a un petit creux. On retourne à La Mort Subite, on commande deux tartines au fromage blanc, et on parle des oiseaux. Les tartines avec radis et oignons frais sont magnifiques. Je me demande si Brel en mangeait parfois. Quand je suis rentré en Suisse, mes journaux achetés au départ étaient encore pliés, neufs, mais mon voyage en solitaire m'avait proposé des pages qui valent tous les romans du monde.

Terre & Nature

EDITEUR TERRE ET NATURE SA

www.terrenature.ch

Une publication d'Edipresse Suisse

Directeur général d'Edipresse

Suisse: Serge Reymond

Directeur éditorial Suisse:

Eric Hoesli

Directeur ventes marketing:

Jean-Paul Schwindt

Adresse postale:

Avenue de la Gare 33,

1001 Lausanne

Adresse des bureaux:

Rue Pépinet 1, 1003 Lausanne

Tél. 021 349 40 72

ou 021 349 45 45,

fax 021 349 40 79 - email:

redaction@terrenature.ch

Directeur-rédacteur en chef:

Xavier Duquaine

Responsable éditoriale:

Céline Prior, rédactrice en chef

adjointe

Chef d'édition: Albert Pauchard

RÉDACTION

Rédacteurs: Céline Charbon,

Pierre-Alain Cornaz, Claire Muller,

Marjorie Siegrist, Olivier Schöpfer,

Alexander Zelenka.

Photographes: Olivier Born,

Marcel Imsand.

Collaborateurs réguliers:

Aino Adriens, Martine Bernier,

Véronique Curchood, Isabelle Erne,

Pierre Noverraz, Alain Prêtre,

Nicolas Verdan.

Chroniqueurs: Sylvie Bonvin,

Jacques-Etienne Bovard, Corinne

Desarzens, Philippe Dubath.

Mise en page: Francis Agasse

(publicité), Graphimédia (texte).

ADMINISTRATION

Assistante: Brigitte Muller.

VENTES ET MARKETING

Responsable:

Natacha Décoppet.

Assistante:

Angèle Girardet.

MÉDIATION

Daniel Cornu,

www.mediateur.edipresse.ch

RÉGIE PUBLICITAIRE

Naturemedia Régie

Adresse postale

c/o Terre&Nature SA

av. de la Gare 33, 1001 Lausanne

Adresse des bureaux

rue Pépinet 1, 1003 Lausanne

www.naturemedia.ch

Responsable publicité

Marché national, local et régional:

Jean-Georges Borel,

tél. 021 349 40 93,

mobile: 079 544 70 58,

fax 021 349 40 79,

e-mail:

jean-georges.borel@edipresse.ch

Assistante publicité

Ilona Gressot,

tél. 021 349 40 94,

e-mail: ilona.gressot@edipresse.ch

Key Account Manager

Marché national:

Urs Ziegler - Ziegler

Communications, Breitenstrasse 20,

8910 Affoltern a.A.,

tél. 043 305 76 76,

mobile: 079 389 12 48,

fax 043 305 76 78,

uziegler-comm@bluewin.ch

PUBLICITÉ ONLINE

Romandie Online SA,

route de Champ-Colin 14,

1260 Nyon 2, tél. 022 994 52 25,

mobile: 079 774 30 25,

fax 022 994 55 23,

contact@romandie-online.ch

LA BOURSE DES PETITES

ANNONCES

tél. 0848 890 901,

fax 0848 890 991,

e-mail: petitesannonces@terrenature.ch

www.naturemedia.ch/petites_annonces

ABONNEMENTS

Service des abonnements,

Avenue de la Gare 33,

case postale 930, 1001 Lausanne,

tél. 0842 800 288,

fax 021 349 31 69, e-mail:

abos.periodiques@edipresse.ch

www.terrenature.ch/abonnement

TIRAGE ET AUDIENCE

23 422 exemplaires

(certifié REMP/FRP),

100 000 lecteurs (REMP-2011-2)

La rédaction décline toute

responsabilité envers les manuscrits

et les photos qui lui sont soumis.

IMPRESSION

Centre d'impression Edipresse - Lausanne

Imprimé sur du papier certifié FSC®

Les hors-séries et suppléments

Terre&Nature encartés ne sont pas

imprimés sur du papier certifié FSC®.