

Les secrets du gâteau au fromage

Foire de Chindon Il n'y aurait pas de Foire de Chindon sans ses traditionnels gâteaux au fromage. Cette année, plus de 300 exemplaires ont été préparés. Visite dans la cuisine originelle.

Donna Leonie Gallagher
Photos Yann Béguelin-Bist

«Gâteau au fromage, tout chaud, tout bouillant... (chäschüechen)» Difficile de faire plus d'une dizaine de mètres à la Foire de Chindon sans entendre des enfants scander ce slogan, en quête de clients. «Le secret, c'est de crier très, très fort, et d'aller soi-même à la rencontre des gens», confie deux écolières de 13 et 14 ans, affichant des plaques à gâteau presque vides entre leurs mains.

Chaque tranche coûte 5 francs et un gâteau entier rapporte 11 francs aux revendeurs en herbe. «On en a déjà vendu sept ce matin, ça commence à payer», se réjouissent les deux adolescentes. Une fois la plaque vidée, direction la boulangerie Hofmann, pour y récupérer un nouvel exemplaire.

«On travaille vraiment à fond, et on essaie de ne pas trop les faire patienter», lance Olivier Hofmann, en indiquant d'un signe de tête la file d'enfants qui attendent leur tour au guichet de sa cuisine. «Sans eux, il n'y aurait pas de Foire de Chindon.» Cette année, ils sont une quarantaine, presque tous des écoliers de Reconvilier, à œuvrer pour la boulangerie. «On les prend à partir de la 7e Harmos. C'est vraiment chouette, car c'est le premier petit boulot d'une grande partie des enfants du village, moi y compris, à l'époque. Ça fait plaisir.»

Plus de 300 gâteaux

Lorsqu'un binôme d'écoliers rapporte une plaque vide, celle-ci est directement récupérée et échangée contre une autre, garnie. «En fait, nous n'avons pas assez de plaques. Nous devons donc attendre le retour d'une partie des enfants avant de pouvoir lancer de nouvelles fournées.» Environ 10 minutes à 230 degrés, une dizaine de gâteaux à la fois. «Moi, je les



Olivier Hofmann a réchauffé plus de 300 gâteaux dans sa cuisine durant la Foire de Chindon.

trouve meilleurs quand ils sont un peu caramélisés. Mais la plupart des gens les préfèrent moins cuits, juste dorés», détaille le boulanger.

Durant la Foire de Chindon, Olivier Hofmann s'attèle donc à réchauffer les gâteaux, mais pas à les préparer. «On a commencé à les cuisiner il y a environ un mois, et puis on les a congelés. Cela aurait été plus ou moins impossible de tout faire le jour même, ou la veille.» Et pour cause, la boulangerie Hofmann propose cette année plus de 300 gâteaux aux fromages au public.

Un homme entre dans la cuisine, inquiet de savoir s'il restera de quoi se nourrir dans l'après-midi. «Je doute qu'il y en ait encore après 13h, ça part vite

”
Des œufs, de la farine, du lait, du sel et du bon fromage, il n'y a pas de miracle.

Olivier Hofmann
Boulangier

cette année. Mais on va certainement en refaire quelques-uns, peut-être une quinzaine», lui répond le boulanger. Ce lundi matin, il n'est pas encore 11h, et déjà près de 80% de la marchandise est écoulée. «C'est vraiment très difficile d'estimer correctement le nombre qu'il faut en préparer. Chaque fois, c'est la loterie», indique-t-il.

Pour déterminer la quantité, sa seule alliée est la météo. «Quand ils annoncent de la pluie, j'en fabrique moins. Mais de manière générale, je préfère largement ne pas en avoir assez plutôt que d'en faire trop. Une année, je m'étais retrouvé avec 20 gâteaux qui n'avaient pas été vendus. J'avais dû en distribuer.»

Dans la cuisine, les allers-retours se succèdent. Des cha-

riots de plaques déambulent entre les obstacles. Des tranches entamées par des clients qui reviennent en cuisine pour être réchauffées. Les enfants qui trépigment à l'entrée. Une cuisine en heure de pointe. Et dans cette effervescence, Olivier Hofmann met un point d'honneur à rester zen. «Il y a toujours du stress, mais j'essaie simplement d'être efficace. Et lorsque les gens s'énervent parce qu'il n'y a plus de gâteaux, et bien tant pis.»

La recette de l'emblème culinaire de la Foire de Chindon? Inchangée depuis une éternité. «Des œufs, de la farine, du lait, du sel et un bon fromage, il n'y a pas de miracle», résume-t-il. «Juste un bon gâteau», tout chaud, tout bouillant.

Dans les coulisses de la Foire

Stabilité Difficile, à l'œil, de savoir si le bétail présent était plus nombreux que l'an dernier. Pour en savoir davantage, il faut se tourner vers les chiffres. «Avec 63 équidés - dont 20 proviennent de l'élevage Geiser, Cortébert -, 79 bovins et 20 ovins et caprins, nous nous situons clairement dans les valeurs de l'année passée», se félicite le président du comité d'organisation, Ervin Grünenwald. Il en allait de même à propos de la fréquentation du bétail à deux pattes. «Sans posséder de chiffre exact, on peut estimer à 50'000 visiteurs, sur les deux jours, la fréquentation de cette année. Une belle édition», applaudit le Conseiller municipal. epe

Succès L'an dernier, sous la pression des associations de protections des animaux, l'accueil des petits animaux avait causé quelques soucis aux organisateurs. Rien de tout cela cette année. «Avec la nouvelle configuration que nous avons mise en place, le confort des bêtes et l'aspect ludique de la visite ont été grandement améliorés. Nous avons eu droits aux félicitations des vétérinaires. Je remercie vivement tous ceux qui se sont engagés pour cette amélioration», se réjouit Ervin Grünenwald. epe

Première «C'est largement plus beau et plus agréable que n'importe quelle autre foire du genre.» Les commentaires dithyrambiques à propos de la manifestation ne manquent assurément pas. Celui-là émane d'un agriculteur zurichois. «La Foire de Chindon est connue jusque chez nous. C'est la première fois que j'y viens. C'est un réel plaisir et c'est plus beau que l'Olma», assure l'agriculteur, ami de la francophonie. «J'ai effectué mon apprentissage en Suisse romande, c'est pour ça que je parle aussi le français.» epe

Grognon Le cortège du dimanche soir n'a pas forcément mis tout le monde en joie. En tout cas un spectateur était en mode «ronchon».

Ainsi, quand un participant du défilé a eu la plaisir de trouver l'une de ses connaissances au bord de la route, il a logiquement conversé avec. Le hic? Il a eu l'outrecuidance de le faire en dialecte alémanique. «Hé, on parle français ici!» lui a lancé le grognon du soir. Face à la non réaction de sa cible, il a terminé de grogner en silence. epe

