

Dorées et croquantes, elles font merveille à carnaval

De saison Ces fines friandises sont synonymes des festivités qui marquent la fin de l'hiver et le début des réjouissances. «Le Matin Dimanche» en a testé plusieurs, qui se révèlent de qualité variable.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Fines, craquantes, légères avec leurs petites bulles, leurs alvéoles et leurs bords dentelés. Les merveilles de Jean-Marc Ducrot, boulanger pâtissier à l'enseigne du Citronnier, à Payerne (VD), méritent vraiment leur nom. Bien plus que les versions industrielles qui, depuis le début de l'année déjà, envahissent les étals des grandes surfaces. «Ils cassent les fêtes, regrette Jean-Marc Ducrot, qui débutera la saison de ses délices ces jours-ci. C'est comme les lapins de Pâques, on en trouve déjà et quand nous proposons les nôtres, il est presque trop tard.»

Cette spécialité marque la fin de l'hiver et fait son entrée lors du carnaval, en février. On retrouve sa trace au XVe siècle dans la région de Bâle, où ces friandises, au même titre que la soupe à la farine ou les *Fasentwähe*, sortes de bretzels au cumin, sont dégustées lors des festivités. Des spécialités éphémères, donc, disponibles seulement quelques semaines l'an.

Beignet au genou

Autrefois, ces pâtisseries étaient aussi appelées «beignets au genou». «Pour que les merveilles soient très fines, on posait un linge sur les genoux et on tirait sur la pâte», explique Jean-Marc Ducrot. Les Allemands la nomment *Fasnachtsküchli*, le «petit gâteau de carnaval», et les Italiens *Chiachiere di Carnevale*. Les Français leur préfèrent le terme d'oreillette, les Savoyards celui de bugne. Les noms, les formes, les tailles et les recettes sont nombreux.

Dans la sélection des produits de grandes surfaces que nous avons testée en rédaction, les Crock Go de Manor sont les moins appréciées. Elles ressemblent à

Une pile de délicieuses merveilles de la Boulangerie Ducrot, à Payerne.



d'épaisses chips présentées dans un cornet de pop-corn. Verdict: «C'est très gras. On garde un mauvais goût en bouche après les avoir mangées.» Il faut dire qu'entre huile de palme végétale, margarine végétale (huile de palme raffinée, eau), œufs pasteurisés, lait en poudre et autres agents levants ou aromés de vanille et citron, il ne reste pas grand-chose de naturel. Viennent en avant-dernière position les minis merveilles, toujours chez Manor, qui ont suscité des commentaires maussades: «Elles sont pâteuses, trop épaisses, pas assez friables», «On sent l'alcool et la levure».

A la Coop, les «Merveilles de Carnaval» divisent: «Je les trouve fades, sans caractère», «Elles se défont en bouche», pour les uns; «Elles sont subtiles, j'aime bien le goût

et la texture», pour les autres. Idem pour les «Merveilles d'Italie», produites au col de Nava, entre le Piémont et la Ligurie, également en vente chez Coop. Elles sont jugées savoureuses, mais trop grasses: «C'est surtout leur côté citronné qui dérange, et la présence de sucre et non de sucre glace.»

Oreillettes françaises

Ont aussi été goûtées des oreillettes de chez Grand Frais, enseigne française qui compte un magasin à Thonon-les-Bains. Rectangulaires et aromatisées au citron, elles ont été dégustées avec plaisir, mais à petite dose. «Elles sont excellentes mais vite écœurantes.»

Puis viennent les merveilles de la Migros – sans huile de palme – bien notées dans l'ensemble. «Elles sont craquantes, légères,

pas trop grasses», «Elles sont délicieuses, je regrette juste qu'il y ait trop de sucre.»

Migros en vend plus de 20 millions dans toute la Suisse. Elles sont fabriquées par la filiale Midor SA, à Meilen (ZH), qui en produit 600 tonnes par saison. Le site de l'entreprise se targue de ces chiffres: «Nous avons calculé qu'il faudrait un train de marchandises de quatre kilomètres de long pour transporter toutes les merveilles produites. Si on alignait toutes les merveilles, on obtiendrait une file de plus de 4500 kilomètres de long, ce qui correspond à la distance à vol d'oiseau entre Meilen et Dubai.»

C'est finalement David qui gagne contre Goliath. A raison de 350 merveilles par semaine, le boulanger Jean-Marc Ducrot remporte le test haut la main avec les commentaires les plus élogieux: «Nous ne sommes même plus habitués à un manque de délicatesses, fines et craquantes. Ce sont de véritables merveilles!» Mais les artisans qui prennent le temps de concocter ces délices sont aujourd'hui rares. ●

Les merveilles de Jean-Marc Ducrot

Ingrédient pour 50 pièces

- 6 blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 750 g de farine fleur
- 1 dl de crème à 35% de matière grasse

- 175 g de sucre
- 0,5 dl de kirsch
- 1 dl de vin blanc
- 25 g de beurre
- Une pincée de sel

Préparation

Mélanger les jaunes d'œufs, la crème, le kirsch, le vin blanc, le beurre juste ramolli et le sucre. Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer à la pâte avec la farine et une pincée de sel. Laisser reposer une nuit.

Le lendemain, faire des boules de 30 g, les aplatiser avec un rouleau ou les passer au laminoir plusieurs fois pour que la pâte soit bien fine.

Les tremper dans un bain d'huile de colza chauffée à 180°. Si vous voulez leur donner une belle forme de marguerite (photo), les plaquer dans le fond de la casserole pendant la cuisson avec un emporte-pièce appelé Marguerite puis les retourner avec des baguettes en bois. Une fois bien dorées, les égoutter, les saupoudrer de sucre et déguster.

Yvain Geneva

Gourmandises par Jean-Marc Ducrot



Jean-Marc Ducrot est membre du conseil des Chevaliers du Bon Pain. Il tient sa boulangerie à Payerne (VD) depuis vingt-quatre ans.

Dans sa boulangerie, ça sent le bon pain. Il y a les Ducroques, un paillasse moelleux à l'intérieur, croquant à l'extérieur, les pains à l'ancienne, à base de farine moulue à la pierre, ceux au levain et à la farine foncée ou encore aux graines de tournesol et de courge. Puis les spécialités de la région, comme ce fameux gâteau de Payerne aux noisettes. Et des gourmandises artisanales qui deviennent de plus en plus rares, comme le pain d'épices, les boules de Berlin et les merveilles... faites maison. **Souvenirs** «Quand j'étais enfant, c'était ma grand-mère la cheffe. Elle pétrissait la pâte des merveilles avec son rondin

de bois, puis l'étaïait sur les genoux pour la rendre encore plus fine. On dit qu'elle est prête quand l'on voit à travers. Mon père, lui, s'occupait de la friture. Moi, j'attendais qu'une merveille se casse pour en manger un petit bout. On en faisait une trentaine dans la journée. C'était surtout l'occasion de se retrouver en famille.» **Aujourd'hui** «J'ai un peu affiné et amélioré la recette de ma grand-mère que je transmets aujourd'hui à mes apprentis. Les merveilles artisanales prennent du temps. Si j'en fais une centaine, l'heure passe vite. Il faut les préparer à l'avance, les cuire une par une, changer

l'huile régulièrement pour avoir un goût agréable en bouche, les surveiller pendant la cuisson, les retourner avec les baguettes, leur donner une jolie forme, veiller à ce qu'elles ne soient pas trop frites. A la fin je préfère les saupoudrer de vrai sucre. L'avantage est que si une personne n'apprécie pas trop le sucre, elle peut l'enlever facilement. Certains mettent du sucre glace, mais je trouve que ça étouffe le bon goût initial de la pâte.»

Boulangerie Ducrot, Tea-Room Au Citronnier, WWW.VD.Fermé dimanche et lundi. Tél. 026 660 21 39.

Un vin Le gewurztraminer

Avec les merveilles, l'œnologue Raoul Cruchon choisit un gewurztraminer de son domaine Henri Cruchon, à Echichens (VD).

«Le gewurztraminer est mondialement connu pour ses vertus aromatiques d'une rare intensité qui rappellent les pétales de rose, les épices douces, le litchi et l'ananas. Pour en exprimer la personnalité, les vignes sont cultivées dans le respect des rythmes lunaires et

ne reçoivent que des soins naturels. Les produits chimiques sont proscrits. Les effeuillages et les vendanges sont manuelles et la récolte limitée.»

Domaine Depuis plus de dix ans, la famille Cruchon a choisi de travailler en biodynamie. Leurs vins, qui proviennent de plusieurs parcelles, ont chacun leur caractère propre. Avec les merveilles, Raoul Cruchon conseille aussi au vigneron.

Domaine Henri Cruchon, route du Village 32, Echichens (VD). Tél. 021 801 17 92, www.henricruchon.com



DR