

Appâtés par les tartes du Cornet

GRANDVAL Dans le cadre de la Semaine du Goût, la 22e Fête des tartes a rassemblé plusieurs centaines de personnes autour de la Maison du Banneret Wisard.

PAR SALOMÉ DI NUCCIO

« Quand les pommes sont bonnes, la tarte sera bonne. Mais qu'est-ce qui rend la pâte si bonne? », chantonnait un vieux slogan publicitaire des années 80. Samedi, à Grandval, la question a une fois de plus trouvé sa réponse à l'heure de la 22e Fête des tartes, organisée à la Maison du Banneret Wisard dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. Le vieux four à pain a tourné à plein régime, dans la cuisine voûtée, en vue de sortir six sortes de tartes dorées à souhait pour plusieurs centaines de visiteurs. « On a servi 110 salées et 60 aux fruits, ainsi que de la soupe à la courge », se félicite Gilberte Houriet, responsable de l'équipe de cuisine.

Sous l'impulsion des bénévoles de la Fondation du Banneret Wisard, la ripaille de samedi a rayonné de par son caractère rustique, à l'intérieur comme tout autour d'une bâtisse datant de 1535. L'une des plus vieilles maisons paysannes du Jura bernois, rappelons-le, où les anciens four et four à bois ont retrouvé une vie résolument active au fil des ans.

Huit kilos de mûres

En version lard-oignons et miel-fromage de chèvre, côté spécialités salées; sous une garniture de pruneaux, mûres, pommes ou poires, pour satisfaire une envie de dessert. Les convives disposaient d'un certain choix, sur le coup de midi. Pour ne pas frustrer les derniers venus, Gilberte Houriet a

enchaîné avec une recette très simple à la cannelle. « C'est le genre de petite variante qu'on propose lorsqu'on se retrouve à sec. »

Réputées pour leur texture croustillante et leur saveur « incroyable », les fameuses tartes du Cornet ont à nouveau donné le ton à une journée hors du temps. « Ce serait assez sympa de pouvoir la vivre en habits d'époque », a suggéré du coup une sympathisante de Sorviller.

Une idée à méditer pour la trentaine de bénévoles au taquet qui, en amont, puis le jour-même, se sont répartis les différentes tâches des préparatifs. La cuisson à l'ancienne exige moult astuces techniques, d'une part, et la production demeure 100% locale et ar-



Entre 6h et 14h, les bénévoles ont cuit près de 200 tartes au vieux four à bois. SALOMÉ DI NUCCIO

tisanale. « Tous les fruits proviennent d'ici et la farine des moulins, de Vicques », assure Stéphane Geiser, président de la Fondation du Banneret Wisard.

En matière de récolte, « Gibus » a cueilli pour sa part huit kilos de mûres dans les pâturages de Grandval et de Crémises. « Les

pommes, les poires et les pruneaux ont été ramenés d'un verger de Corcelles », rajoute au passage Ursula Geiser.

Les trésors des malles

Comme le veut la tradition, le rendez-vous gourmand de Grandval était couplé à un vide-greniers et un petit mar-

ché du terroir. Autour de l'étal du boucher de campagne local Stéphane Oester, une quinzaïne de puciers ont proposé les trésors de leurs malles et de leurs penderies. Jouets, accessoires, livres, vêtements et autres bibelots, à même de compléter le plaisir des gourmets et des chineurs.

PUBLICITÉ

L'énergie est limitée. Ne la gaspillons pas.

Dans le contexte actuel, nous pouvons toutes et tous contribuer à réduire au maximum la consommation d'énergie. Il suffit pour cela d'adopter des mesures simples au quotidien, par exemple avec les appareils électriques.

Éteindre la machine à café:

les appareils laissés en veille consomment beaucoup d'électricité. Éteignez-les après utilisation.

Ne pas préchauffer le four:

en renonçant au préchauffage, vous économisez environ 20% d'énergie.

Remplir entièrement les appareils:

un lave-vaisselle, un lave-linge ou un sèche-linge à moitié vide consomme autant d'électricité qu'un appareil plein. Démarrez vos appareils uniquement lorsqu'ils sont entièrement remplis, sans pour autant les surcharger. Utilisez le mode Éco.

Régler correctement les thermostats:

la température des réfrigérateurs et congélateurs est souvent trop basse. Réglez le thermostat de votre réfrigérateur sur 7°C et celui de votre congélateur sur -18°C.

