

La magicienne d'os

Cuisinière des plantes sauvages, découvreuse de saveurs oubliées, Judith Baumann séduit en servant mots et mets goûteux. Mais quand elle tombe sur un bel os, elle se le réserve.

Légendes de cailloux, Secrets de famille, Requiem pour une caille. Les menus de Judith Baumann ont des titres qui ne font pas tous saliver. Mais dites «*Pinte des Mossettes*» à un gourmet qui fréquente les toqués de Suisse et de France... et vous verrez ses yeux briller, sa langue passer sur ses lèvres, tandis qu'il susurrera: «*J'y ai dégusté un dessert orné d'un os!*» Puis, index et pouce joints, il enverra un baiser en direction des Préalpes, où la cuisinière mitonne ses créations depuis bientôt 20 ans. Pierres, lichens, pétales: côté déco des assiettes aussi, c'est un poème.

Cuits, huilés, cirés

Ses miettes de temps libre, Judith Baumann a une manière bien à elle de les occuper. Comment? Elle laisse ses mains jouer avec une matière qui la hante: l'os. Des os? Oui, par centaines. Certains sont exposés chez elle. D'autres patientent dans des boîtes, des sacs, des caisses, après avoir été nettoyés, huilés, cirés. Comme pour excuser sa passion, la cuisinière explique que bien des courants artistiques s'avèrent fascinés par les formes de l'ossature. Elle montre: «*Quatre os et vous avez un cadre de fenêtre façon Jugendstil!*» Sortant quelques fines pièces d'un carton rouge et or, elle ajoute: «*Les os, c'est ce qui nous tient et dure longtemps avant de tomber en poussière. Un os, c'est aussi mille informations stockées.*»

Doucette et morilles au fumet d'enfance

Un jour, la voyant manipuler sans fin ses os comme des Lego, un ami lui a dit: «*Toi, tu n'as pas assez joué quand tu étais petite...*» Avec le recul, Judith Baumann pense qu'il n'avait pas tort: «*Mon enfance a été sérieuse, travailleuse, dans une atmosphère assez lourde. Tout en ayant développé une facette petite fille gaie qui aime les couleurs, je garde un côté "streng", volomnaire, rigide*», explique cette germanophone à la voix qui chante.

Son village, Tavel, était entouré de champs et de forêts. Ses premiers contacts avec la nature se sont fixés sous forme d'odeurs: le ruisseau avec la doucette, les bois avec les morilles que cueillaient les parents, la lièvre dans le jardin de la grand-mère. «*L'autre jour, en faisant du feu dans le poêle endormi d'une vieille maison, j'ai senti la suie froide et j'ai été transportée*

chez ma grand-mère: tartines à la confiture de sureau noir, Ovomaltine, et le parfum du tilleul, miellé, floral.»

Laqué de chocolat bien noir

A quoi ressemble la collection d'os de Judith Baumann? Il y a les grosses pièces uniques, genre massue des cavernes ou casque gaulois ailé. Vient ensuite la série des mille et un os à moelle «*qui pourraient un jour servir à paver une salle de restaurant*». Au rang des merveilles: des crânes, dont celui d'un canard, léger comme une plume, et aussi des centaines d'osselets translucides. D'où viennent-ils? La collectionneuse se mord les lèvres: «*J'ose à peine le dire! Ce sont des fémurs, des cuisses de grenouilles. J'en cuisine peu et je garde les os. C'est ma manière de respecter. Pareil pour les oiseaux. Mon menu Requiem pour une caille se terminait par un dessert décoré d'un os enrobé de chocolat noir, beau comme un manche de violon. J'aime rappeler au client d'où vient ce qu'il mange!*»

Salve d'idées qui font saliver

Si d'aventure Judith Baumann se fait jardinière, cela ne sera pas la première fois qu'elle changera de métier. Fille de couturière, «*habituée à tâter les tissus depuis toute petite*», elle a d'abord opté pour une formation de tisserande. Puis elle est devenue restauratrice de «*vieilles bicoques*» avant de passer aux fourmeaux. Toucher, toucher, toucher: elle se définit comme «*une manuelle qui comprend avec les mains*». A l'époque du tissage, elle se délectait «*du contact des fils torsadés qui glissent entre les doigts*».

Aujourd'hui, elle a toujours la main baladeuse: «*Je tâte tout: herbe, légume, viande.*» Et quand vient le moment de créer un menu? Tout passe par la tête: «*Je m'isole, je ferme les yeux. Je quitte le sol, j'ouvre les tiroirs de l'imaginaire.*» Chaque menu reflète son évolution, ses voyages et son attention aux saisons qui passent sur la vallée. Une cueilleuse en parcourt les sentiers chaque semaine et lui apporte herbes, champignons, baies. La note sauvage, c'est la touche de Judith Baumann.

> La Pinte des Mossettes, La Valsainte, 1654 Cerniat. Réouverture le 31 mars 2007. Tél.: +41 26 927 20 97.

«*La diversité de leurs formes me fait rêver. J'aime polir les os avec de la cire pour les rendre brillants.*»

Judith Baumann, cuisinière



Devant son chalet des Mossettes, Judith Baumann porte une coiffe rehaussée d'os tirés de sa collection.

LA PROMENADE: DANS LA VALSAINTE

«*Je recherche les extrêmes. D'une part les randonnées dans la neige entre amis et ce doute: "Mais qu'est-ce que je fais ici?" tant l'effort lent est pénible. Et puis, j'aime les promenades intimes, courtes, faciles. J'en ai une tout près de la Pinte. Un sentier, une passerelle, une cascade, encore une passerelle, puis on suit le mur du couvent de la Valsainte. Les jeux de lumière sur les pétasites, l'eau, partout les mousses et le vert. Au printemps fleurissent les bois-gentils. Leurs couleurs sont d'une délicatesse! Cette vallée est comme un chaudron avec le ciel pour couvercle.*»