

La 9^e Semaine du goût emmenait les gourmets sur le Sentier du Sel

Du 17 au 21 septembre dernier, à l'occasion de la 9^e Semaine du goût en Suisse, le Sentier du Sel proposait d'allier balade historique, initiation aux fleurs de la région, conte et dégustation de mets du terroir aux plantes sauvages.

Un voyage dans le temps, accompagné, en costumes d'époque, de Nicolas de Graffenried, le banneret du XVI^e siècle qui exploita la première mine de sel de Suisse, et de Bracailonne, l'épouse du chevrier qui découvrit la source salée.

Au départ d'Aigle, les participants sont montés en train avec l'ASD jusqu'à Plambuit, le départ du voyage historique de la ruée vers l'or blanc. «Notre pays était dépendant de l'or blanc pour son bétail et ses salaisons convoitées tant par les mercenaires que par les découvreurs de nouveaux mondes obligés de passer de longs mois sur les champs de

oreilles des Bernois, qui occupaient la région au XVI^e siècle, ceux-ci parleront de joyau magnifique et de bénédiction extraordinaire», complète Bracailonne, alias Sandrina Cirafici, la conceptrice du sentier.

Voici donc le départ de l'aventure, conduisant avec explications sur le site historique de Salin. Accueillis par Ruth et Onorio Petralia, spécialisés en cueillette et cuisine de plantes sauvages, les participants ont pu découvrir, sous forme d'entrée-apéritif, un buffet coloré des merveilles gustatives que nous réserve la flore de notre région.

Des spécialités telles que des canapés au raifort et hareng aigre-doux, tomates cerises farcies au tartare

d'un vin blanc épicé nommé DIVA, et d'un vin rouge de baies d'églantines. A la fin de ces surprises culi-



naires, les guides présentent ensuite la toute première source salée de Suisse, suivie de la légende relatant cette découverte par le chevrier.

Après avoir appris avec Onorio Petralia à reconnaître les plantes sauvages, culinaires ou médicales, l'heure du repas sonnait, conviant les gourmets à la Maison de Salin pour un repas sur le thème de l'or blanc, concocté par le chef Michel Goy. Au menu, un pot-au-feu au gros sel à la mode de Salin, suivi du «Téméraire», un gâteau salinois, le tout servi avec les légendes de ces deux plats typiques de l'époque de la ruée vers l'or blanc et même d'avant.

Une Semaine du goût alléchante, offrant la découverte de produits pour la plupart inconnus de nos papilles. Une belle réussite, mettant en valeur la beauté de nos paysages et l'utilité de sa flore, ainsi que la présentation d'une histoire importante à notre région.



bataille ou en mer», précise Nicolas de Graffenried, alias Pierre-Yves Pièce. «Lorsque la nouvelle de la découverte qu'une source salée sur les hauts d'Ollon parviendra aux

végétal sauvage, spirales aux plantes sauvages (ortie, épinard sauvage, tomate, olive sésame...), tartelettes à l'ail des ours, ou, encore, des canapés à la pimprenelle. Le tout arrosé