



*A gauche: la tentation de Jansson.*

*A droite: le couple Ehrenborg. Leur maison est ouverte, joyeuse, hospitalière et gourmande, à leur image.*

## La Suède du gibier et du poisson fumé

Ce pays de Scandinavie recèle des merveilles culinaires. On s'en gausse un peu. A tort. Car ses expatriés n'exportent pas seulement les vertus du meuble en kit. Aussi celles de la fête gourmande et débridée.

PAR JEAN-LUC INGOLD (TEXTES ET PHOTOS)

### Lotta et Christer Ehrenborg

Ils cachent bien leur jeu: dynamiques et solaires, Lotta et Christer Ehrenborg pourraient faire partie des seniors las, mais n'en éprouvent selon toute apparence pas la vocation. Tant mieux pour tout le monde. L'ingénieur des mines spécialisé dans la sidérurgie avait rencontré sa future femme à Stockholm le jour même où elle avait réussi son diplôme d'enseignante d'économie familiale. C'est alors lui et la famille qu'ils fondèrent ensuite, deux filles et un garçon, qui ont essentiellement profité et de ses connaissances et de ses talents. Essentiellement à l'étranger, Londres puis Genève, puisqu'ils ont quitté la Suède voici quarante ans pour finalement s'établir dans le Pays de Gex.

Commençons par la fin. Un beau cake marron, matin, plutôt bien roulé, dont l'entame, à peine plus claire, révèle une pâte moelleuse et dense, étoffée de petits fruits, raisins, figues et abricots secs, éclats de noix en prime, nimbé, le bougre, d'effluves envoûtants de cannelle et de girofle. Ça sent Noël dans la belle cuisine boisée ouverte de Lotta et Christer Ehrenborg, un îlot de la Suède éternelle en plein Pays de Gex, à une dizaine de kilomètres de Ferney-Voltaire et de Genève. Et pour cause: à l'époque des fêtes, selon la tradition, Christer concocte l'incontournable glögg, un vin chaud additionné d'alcool dans lequel a mariné une myriade de petits fruits que Lotta récupère après premier usage – sus au gaspillage – pour en truffier sa délicieuse bombe ca-

lorique. Si craquante qu'on se l'arrache. L'année dernière, elle en a façonné pas moins de septante! Selon une recette qu'elle garde forcément pour elle dans un coin secret de son cœur, tout comme Christer ne vous révélera jamais celle de son super punch bien alcoolisé, même sous la menace d'être privé de cake ...

Quarante ans après avoir quitté la Suède, trente-cinq après avoir planté leur tipi en terres gessiennes cent mètres au-dessus de l'anneau du CERN, aucun danger, Lotta et Christer restent indéfectiblement liés aux plats de leur pays d'origine. Un attachement qui va très loin. Le glögg et le cake aux fruits de fin d'année ne sont d'ailleurs que des avatars épatants de cette fidélité.

Lotta, enseignante diplômée d'économie familiale, a bien sûr

nourri sa fibre culinaire avec le bouquin de recettes basiques, qui faisait autorité voici encore une trentaine d'années, sa bible d'alors, encore en usage aujourd'hui. C'était avant l'avalanche des livres de cuisine. Notre expatriée s'y réfère encore et toujours, mais en prenant ses distances, et surtout en laissant libre cours à son imagination et à sa créativité.

Voilà pour le cadre. Concrètement, cuisiner et manger suédois, aussi exotique que ça puisse paraître, est devenu un jeu d'enfants depuis que le géant du meuble à monter soi-même a glissé des petits anchois de la Baltique, des harengs de l'Atlantique et autres saumons fumés entre ses placards de rangement et ses salles de bain nickels. Pour les écrevisses dont les nordiques adorent se gaver au cours d'une fête débridée à la mi-été, largement arrosée d'acquavit, de bière et de chants populaires, il faut se rendre à Thonon. Ou dans certaines grandes surfaces. Lotta ramène aussi de Suède les chanterelles et les bolets qu'elle y cueille puis congèle, avant de les glisser dans sa valise.

On apprend aussi que Christer est une fine gachette, un chasseur, donc. Dans sa ligne de mire, du sanglier près de Montbéliard, du perdreau en Bourgogne, mais surtout de l'élan, du canard sauvage et du chevreuil à 600 kilomètres au nord du Stockholm. Pan, l'ingénieur de formation tire son gibier, le plume et le vide, le rassit et le découpe avant de le congeler, puis de le ramener par petits et gros morceaux à la maison, prêt à l'emploi. Sinon, Lotta ne l'apprendra pas. C'est la règle. On comprend alors mieux que cette maison vouée à la gourmandise sous toutes ses formes et à la fête des sens possède trois congélateurs...

Et ce repas suédois? Délicieux et simplissime avec trois plats (sur des centaines) emblématiques de ce pays. D'abord un beau morceau de gravad lax (ou gravlax), du saumon cru mariné sous un mélange de sucre, de sel et d'aneth, réservé quarante-huit heures au frigo, puis servi avec des pommes de terre vapeur et une sauce moutarde; on suit avec la riche «tentation de Jansson», un gratin de pommes de terre et d'oignons, truffé de petits anchois de la Baltique, enrichi de crème et de beurre, puis recouvert d'une chapelure qui va blondir sous la salamandre; enfin, le «biff à la Lindström», un hamburger poêlé de viande hachée, de câpres au sel, d'oignon et de betteraves cuites conservées dans le vinaigre. On aurait pu remplacer le saumon cru du début par sa variante fumée à chaud, sa chair comme cuite garnie de crevettes, que les convives dégustent à même le plat en se servant de leur cuillère, accompagné de pommes de terre nouvelles et d'épinards en branche.

Dans ce culte bien compris de la cuisine suédoise, les plats suisses (et français) se ménagent quand même une petite place. Ici un röstli de patates crues émaillées de carottes et de topinambour, là une fausse fondue bourguignonne au bouillon, quelques plats provençaux. En revanche, ni les spätzlis ni les fruits (bravo!) n'escortent le gibier, tandis que les tripes et autres mets de brasserie traditionnels sont mis à l'index.

De toute façon, «la cuisine française est dépassée», décrète Lotta. En tout cas, à considérer le palmarès des concours de cuisine et autres classements internationaux, voir le dernier Bocuse d'Or, les cuisiniers scandinaves lui taillent indéniablement des croupières ... □



## La tentation de Jansson

### Ingrédients pour quatre personnes

- 1 livre de pommes de terre
- 2 gros oignons
- 2 boîtes d'anchois allongés, si possible de la Baltique
- 3 dl de crème fraîche, à défaut de lait
- 85 g de beurre
- Chapelure
- Sel, poivre

### Préparation

Peler les pommes de terre, puis les débiter en tronçons étroits de 4 cm de longueur, environ. Les réserver dans l'eau froide.

Eplucher les oignons, puis les émincer. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle anti-adhésive et étuver délicatement les oignons.

Egoutter les anchois et les pommes de terre.

Beurrer un plat allant au four et disposer une première couche de pommes de terre. La recouvrir ensuite d'une couche d'anchois, puis d'une couche d'oignons. Recommencer dans cet ordre en finissant par une couche de pommes de terre. Saler et poivrer au fur et à mesure. Verser finalement la crème en veillant à bien la répartir sur toute la surface. Recouvrir de chapelure. Ajouter de petites lichettes de beurre un peu partout. On peut, selon son goût, relever délicatement ce plat de différentes épices et herbes aromatiques (ras al-hanout, piment d'espelette, aneth, persil, etc). Glisser dans un four préchauffé à 200° pendant 45 minutes. Gratiner à la salamandre tout à la fin.