



# actu PASSE-MOI LA VÉGÉNAISE!

TEXTE JULIEN PIDOUX

POUR NE PAS ÊTRE PERDU  
DEVANT LES MENUS DU  
FUTUR, IL VA FALLOIR  
APPRENDRE LES  
NOUVEAUX MOTS DE  
LA CUISINE VÉGÉTALE

**C'**est un petit tour sans danger que pas mal de végétaliens aiment jouer à leurs amis omnivores: leur servir un *fromage* fabriqué sans produits laitiers, sans le leur préciser, et voir leur réaction. Souvent, l'illusion est telle qu'il est facile de tomber dans le panneau. On appelle aussi cela se faire rouler dans le fauxmage. Oui, le fauxmage (ou vromage), souvent fabriqué à base de noix de cajou, qui ressemble furieusement à son grand frère, au niveau du goût comme de la texture.

Ils sont toujours plus nombreux, ces néologismes qui tentent de baptiser les équivalents végétariens ou végétaliens à des produits dits *classiques* [voir notre mini-lexique ci-contre]. La règle de base est simple: on change la première lettre du mot par un V, pour végétal. Volognaise, vrisolée, vongeole, les exemples sont légion, et la règle utilisable à l'infini. Mais parfois, les inventeurs de ces nouveaux mots de la bouffe garantie sans produits animaliers se montrent plus inventifs, comme avec le joie-gras. Et avec la multiplication des adresses de cuisine végétale, dont l'arrivée (le 7 décembre) du premier Tibits en terre romande à la gare de Lausanne, le phénomène n'est pas près de s'arrêter.

## **Infinité de goûts**

Chez Tibits, d'ailleurs, on utilise parfois ce

procédé. «Cela rassure en partie la plupart des non-véganes ou non-végétariens, qui ont besoin de points de repère face à des produits qu'ils ne connaissent pas», estime Margaux Delley, responsable marketing et events pour la succursale lausannoise. Mais c'est aussi et surtout un clin d'œil, «une façon de montrer tout ce qu'on peut faire sans viande et tous les goûts que l'on peut atteindre uniquement grâce aux épices et aux façons de cuisiner, avec une cuisine 100% végétarienne», poursuit-elle. A vous les chili sin carne ou la salade novo (une salade aux œufs mais... sans œufs). Et on ne parle pas du papet vaudois spécial Tibits, une exclusivité du bistrot lausannois...

## **La nourriture, cette vache sacrée**

Reste que tout le monde n'apprécie pas l'usage de ces néologismes. «Cela a effectivement le don d'irriter certains carnivores, qui se sentent en quelque sorte dépossédés d'un patrimoine», analyse Alessandra Roversi. Un phénomène d'agacement que l'on ne retrouve pas de manière aussi marquée en Suisse allemande, où la cuisine n'est pas aussi identitaire et n'est pas, comme le définit cette consultante et spécialiste de l'alimentation, autant «une vache sacrée» que chez nous.

Pour cette experte, toutefois, la cuisine végétale se doit de passer par cette étape de comparaison avec la cuisine traditionnelle avant de pouvoir, à terme, s'émanciper. «Car il n'existe pas encore de patrimoine culinaire végétalien, pas de produits *totémiques* au même titre que le fromage, par exemple.» Une question de temps, donc. De quoi alimenter les discussions lors d'un prochain repas. On vous propose pour l'entrée une petite salade grecque à base de feto, de la *feta* fabriquée avec du tofu. ●

Datum: 11.11.2018



Femina  
1001 Lausanne  
021/ 349 48 48  
www.femina.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 99'959  
Erscheinungsweise: wöchentlich

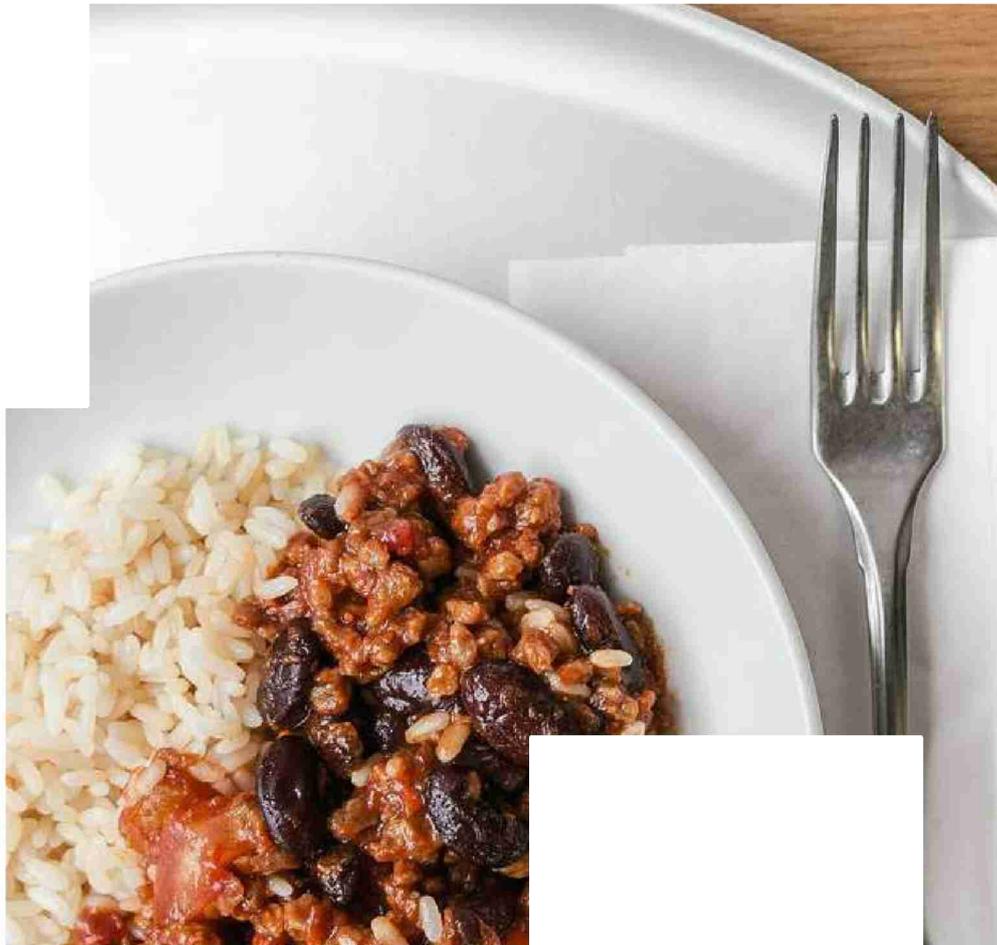


Seite: 10  
Fläche: 53'990 mm²

**HILTL**  
seit 1898  
tibits

Auftrag: 1089931  
Themen-Nr.: 571.100

Referenz: 71553758  
Ausschnitt Seite: 2/3





## MINI-LEXIQUE **VÉGÉ**

**AQUAFABA** Un terme inventé en 2015 par Goose Wohlt, un ingénieur végétarien américain, pour définir l'eau de cuisson des légumineuses, qui a plus ou moins les propriétés du blanc d'œuf. Que l'on peut donc monter en neige.

**JOIE-GRAS** La version végétale du foie gras, à base de champignons, de légumineuses et d'épices. Visuellement, l'illusion est parfaite. Gustativement...

**FAUXMAGE** Ou le fromage sans produit laitier. Souvent à base de noix de cajou, la Rolls du genre.

**PÉGANISME** Mélange entre le régime paléolithique et le végétarisme. En gros, on mange 75% de fruits et légumes, beaucoup de noix et graines, et un soupçon de viande maigre et de poisson.

**VÉGÉNAISE** Une mayonnaise garantie sans œufs, quoi d'autre?

**VOLOGNAISE** Facile: c'est tout comme une sauce bolognaise... la viande en moins.

**VONGEOLE** Si, ils ont osé. Alors que la plus célèbre des saucisses genevoises (la longeoole, donc) contient couenne, lard et viande de porc, sa petite sœur, elle, n'a en commun que les épices et les graines de fenouil. Pour le reste, le Café Mutin, haut lieu de la bistronomie végétale à Genève, en garde le secret.

**VRISOLÉE** Vous voilà rompus à l'exercice: des châtaignes, des fruits secs, des fromages végétaux, voici une brisolée 100% végane.