

Expo Milano 2015

Expo Milano 2015

Quand l'Helvétie sert sa popote à l'univers

A l'Expo de Milan, le Pavillon suisse tente de charmer les papilles mondiales avec une carte d'un fédéralisme zélé. Les paysans fournissent les produits; Palexpo cuisine. Reportage

Jérôme Estèbe Milan

Rarement on a parcouru une carte de restaurant suisse à ce point confédéralement correcte. S'y côtoient la polenta tessinoise, l'émincé de veau zurichois, la fêra du lac Léman, la viande des Grisons, le lækkerli bâlois, le pain de seigle valaisan et la fondue fribourgeoise. Entre autres. Sans oublier la si rassembleuse salade de cervelas. De quoi gôber la pluralité helvète d'une seule bouchée. Gloup! Si ce menu fait montre d'un tel écœuménisme cantonal, c'est qu'il obéit à une mission d'ampleur: convaincre un monde incrédule que l'Helvétie se mange aussi. Et qu'elle est savoureuse. Tel est le défi de La Svizzera a Tavola, le restaurant éphémère du Pavillon suisse à l'Expo universelle de Milan.

tout, veiller à la parité pour chacune des victuailles locales. Même topo avec la carte des vins. Vive le fédéralisme! Pratiquement, ce sont Palexpo SA et Agri-Marketing Suisse qui mènent la barque. La société genevoise a rafilé l'appel d'offres pour gérer la restauration face à quelques gros traiteurs helvètes. Elle s'occupe donc de la popote, de A à Z, avec un détachement d'une dizaine de têtes. Les paysans suisses, eux, fournissent les produits. «Là encore, cela n'a pas été simple», explique Pierre-Igor Cusnir, le responsable de Palexpo à Milan. «Il nous fallait des producteurs qui soient non seulement capables de fournir la quantité nécessaire, mais aussi de proposer des prix concurrentiels. Car nous tenions à des prix démocratiques, manière de montrer que la Suisse peut aussi être bon marché.» Pari tenu. Les topettes flirtent avec les 15 fr., tout comme les plats de résistance.

Restait à acheminer les vivres vers l'expo. Fastoche. Enfin, en apparence. «La Suisse n'appartenant pas à l'Europe, les douanes italiennes se sont montrées extrêmement tatillonnes», raconte Claude Membrez, le boss de Palexpo. «Elles ont exigé des montages de papiers, d'attestations, de tampons. Il y a eu des problèmes avec les oignons, avec le vin... Je ne vous cache pas que tout a été très compliqué.» Le glorieux élan de l'universalité culinaire a toutefois fini par triompher des mesquineries administratives. Bon, mangeons maintenant. Le miam suisse à Milan se décline en plusieurs espaces et activités. A l'extérieur, quatre solides Valaisans, recrutés sur concours, raclent des meules de fromage sous le nez émuillotté des visiteurs. Chaque jour, un atelier chocolat explicite - gratuitement - la transformation de la graine de cacao en douceur divine. Succès pétaradant. Quant au comptoir «take away», il aligne fromages, charcutailles et gâteaux robotisés venus de tous les coins de la Suisse, le tout à avaler sur le pouce.

Genève à la milanaise
Genève fait partie des partenaires officiels de la représentation suisse à l'Expo de Milan. Elle a donc droit à sa part de gâteau sur la carte du resto universel. Un pied de nez en l'occurrence, vu que c'est une mozza *Made in Genf*, celle de Casa Mozzarella à la rue Dizereins, qui s'est imposée comme ambassadrice du bout du lac. «On a fait pas mal d'essais pour obtenir un fromage ferme qui reste savoureux quelques jours. On l'expédie sous vide une fois par semaine», raconte Angelo Albrizio, le patron de la fromagerie plainpalaisienne. Autre émissaire: la fêra du Léman, même s'il demeure incertain que le poisson qui dore dans les poêles de l'Expo soit né sous le Jet d'eau. Ces bestioles oublient systématiquement de s'inscrire au Contrôle de l'habitant. Côté vit, c'est le Baccarat moussoux de la Cave et le Noir Plaisir du Domaine des Alouettes qui font briller Pioigre. A noter enfin que chaque canton partenaire aura sa quinzaine à lui. Du 9 au 29 septembre, Genève servira ainsi sa longeole, flanquée de lentilles de Sauvigny et d'un gratin de cardons. Dessert? Tarte aux pruneaux, bien sûr. Jérôme oblige. J.E.S.T.

Tractions rocambolesques
Mais revenons à cette fameuse carte. «Chacun de nos partenaires (Genève, Zurich, Bâle, Grisons, Tessin, Uri, Valais) a commencé par nous communiquer ses produits et recettes iconiques», raconte Bideau. «En retour, on leur a proposé une liste de plats, qui ne leur convenaient pas toujours. Il y a eu des négociations, tractions, échanges, parfois rocambolesques.» Il a ainsi fallu trouver des mets patrimoniaux dans des coins de Suisse où il n'y en avait peu ou guère. Ménager les susceptibilités fromagères. Tamiser les orgueils charcutiers. Et, sur-



CARTE DES METS

Entrées & snacks

Salade fermière au poulet

Plats principaux

Trévise de mozzarella suisse

Polenta râpée

Digitation de fromages

Vinade des Grisons IGP

Salade de cervelas, fromage et légumes

Polenta râpée

Menu enfant

Pâtisseries d'Alpago ou de Seefeld

Bâle (D.S. - 76.15)

Grisons (D.S. - 8.015; D.S. - 8.015)

Capuns

Tourte aux noix

Genève (D.S. - 200.15)

Longole: IGP aux lentilles de Sauvigny et gratin de Cardons

Tarte aux pruneaux

Valais (D.S. - 31.015)

Assiette valaisanne

Plats de charcuteries de Tessin

Panna cotta aux noix

Bonjour de Passettole

Carte de la carte à choix en portion enfant

Menu: au chocolat

011 222 - 16.8.19

Assiette de fromages d'Alpago

Pâtisseries d'Alpago ou de Seefeld

Zurich (D.S. - 82.15)

Saucisses de Zurich grillées, salade de pommes de terre et émincé de foie

Assiette de fromages de l'Oberland tertiaire

Tessin (D.S. - 262.15)

Fromage (D.S. - 100.15)

Assiette valaisanne

Hand-rolles de Yverdon IGP

Crêpes, choucroute, viande

Bonjour de Passettole

Croûte au fromage à Raclette de Valais IGP



Quid du Pavillon suisse et de l'expo tout entière? Flânerie critique

● Le visiteur qui débarque à l'Expo universelle de Milan a déjà mal aux pattes rien qu'en contemplant le panorama urbain et irréal qui se déploie sous ses yeux. Soit l'interminable et intimidant Decumans (1,5 kilomètre, tout de même), l'axe central de la manifestation, au bord duquel se dresse la soixantaine de pavillons nationaux, rivalisant d'audace et de brio technique. Selon son humeur, ce spectacle peut certes faire rêver à un génie architectural humain. Ou évoquer, par sa disparité esthétique, le Strip de Las Vegas, le parc d'attractions géant, voire les banlieues commerciales des villes françaises.



«Nourrir la planète, énergie pour la vie», le thème de l'Expo 2015 n'est pas à proprement parler au centre des débats. Certains pays abordent prudemment la chasse au gaspi alimentaire, la consommation responsable et la malnutrition. Mais ces louables préoccupations se retrouvent bien souvent noyées dans - rayez les mentions inutiles - le mercantilisme, la restauration rapide, le ludisme de masse, le marketing d'exportation ou l'autopromo nationale. Et quelque vend de la bière et des frites. La Russie se brosse un autoportrait complaisant. Les Etats-Unis, euh... on ne se souvient plus.

Quelques pavillons, toutefois, tirent la foire vers le haut grâce à leur réalisation radicale et conceptuelle. Il faut ainsi aller traîner ses ampoules plantaires dans l'incroyable ruche britannique ou dans l'odorante forêt autrichienne. Plantée, planquée même, entre les géants italien et allemand, la maison suisse pointe avec une certaine timidité quatre petites tours qui ne sont pas inférmes. Comparé aux folies avoisinantes, l'ouvrage manque passablement de panache. Mais du contenu il a. Car ces quatre silos-là distribuent gratuitement eau, sel, pommes séchées et café en poudre de plus.

chez Nestlé. L'idée: servez-vous gaiement, mais songez au caractère limité des ressources et à la gestion durable. Au fur et à mesure de la manifestation, les tours s'abaisseront d'ailleurs sur elles-mêmes. Voyez le concept. Et ça fonctionne, sur un mode doucement pédagogique mais pas moraliste. Chez les Helvètes, il y a aussi une scène avec des groupes de musique dessus. Une chouette expo sur le massif du Gothard, «château d'eau de l'Europe». Et une expo assez techno sur les rapports entre l'esprit et le ventre. Mission accomplie donc, sans extravagance ni effronterie, mais accomplie tout de même. J.E.S.T.

L'expo: pratique
Y aller: quatre trains directs (5 h 42, 7 h 42, 13 h 42, 18 h 42 au départ de Cornavin) circulent chaque jour entre Genève et la gare de Rho Fiera, située à 200 mètres de l'Expo universelle. Compter 3 h 40 de voyage. Le site se trouve à 15 kilomètres de Milan, à 47 minutes en transports publics. Plusieurs hôtels sont situés aux alentours. Y entrer: l'expo a imaginé plusieurs types de billets à commander en ligne (1 jour, 2 jours consécutifs, 2 ou 3 jours non consécutifs). Pour 1 jour, un adulte (14-64 ans) paie 27 euros, un senior 20 euros et une famille entre 34,50 et 67 euros suivant le nombre de personnes. Jusqu'au samedi 31 octobre, 11 (10 h-23 h). www.expo2015.org

Trois questions à Nicolas Bideau

«J'aimerais entendre: «On va chez les Suisses, c'est plus fun»

Après une inauguration haletante mais réussie, l'ambassadeur de Présence Suisse, Nicolas Bideau (photo), se permet de souffler un peu, d'aller flâner chez les voisins et de se poser de vraies questions: «Ne devrait-on pas déplacer les fours à raclette?»



Mon job, c'est de vendre la Suisse à l'étranger sous des angles très précis, comme l'économie, la technologie, le savoir-faire. Mais on attend aussi les Suisses qui viennent voir l'idée que le pays donne de lui. Une expo, c'est un match à l'extérieur avec ce double enjeu. Mais je crois que le ricochet économique sur le marché suisse est plus important encore pour nos partenaires.

Pour les paysans et les producteurs, la logique est connue, quand on voit qu'un produit marche à l'extérieur, on adhère plus facilement.

Une Expo universelle est-ce aussi une compétition entre les pays?
Il y a une concurrence, c'est sûr. C'est aussi le but des expos. Nous ne cherchons pas à être le meilleur pavillon, ce n'est pas dans notre mentalité. Mais si nous devons affirmer notre supériorité, c'est dans l'éducation. J'aimerais entendre: On va chez les Suisses parce que c'est le plus fun.»

C'est aussi une grande foire, n'est-ce pas utopique de croire qu'on peut y faire passer un message?
Je ne sais pas si c'est utopique, mais on est déjà 145 pavillons à croire qu'on peut le faire. Alors oui, c'est une question récurrente, mais je crois qu'il y a un retour à la mode des rencontres physiques. On a de nouveau besoin de prendre le temps pour réfléchir aux enjeux fondamentaux comme l'alimentation, c'est une belle thématique. **Propos recueillis par Florence Milloud Henriques**