Nelly et Fernand : un siècle et demi d'amour et d'anis

Autor(en): **Dougoud, Marie**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 5

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829864

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nelly et Fernand

Un siècle et demi d'amour et d'anis

A 79 ans, il récupère des années de nuits blanches en s'offrant quelques paresseuses matinées aussi grasses qu'il est minçolet. Très précisément: cinq sur sept. Les deux jours restants, Nelly tire Fernand du lit à l'aube. Pour le cérémonial des pains d'anis. Une coutume qui remonte à 1864, année où le grand-père Leuenberger lance une spécialité devenue presque aussi célèbre que le château: les pains d'anis de Grandson.

Tabliers blancs comme neige, sols et murs immaculés, silence juste troublé par les menus bruits des travaux manuels: chez Nelly et Fernand Leuenberger, il n'y a ni congélateur, ni pétrissoire, ni laminoir à pâte. Pas même une balance électrique, pas de fouets mélangeurs, pas de machines ronflantes et vibrantes. Il règne dans l'atelier une paix profonde, une sérénité que les cheveux blancs et les gestes réfléchis de Nelly et Fernand ne sont pas seuls à expliquer. L'harmonie du travail puise ses sources dans cinquante ans de complicité active.

«Ma pauvre Nelly, de la peine on en vit, du bon temps aussi», répétait volontiers à sa bru le père de Fernand. Ils en ont vécu. Plutôt bien, sinon confortablement.

Fernand et Nelly n'ont jamais possédé de voiture — ni même de permis de conduire, d'ailleurs. Rire en sourdine, au souvenir des tournées de livraison où Fernand, juché sur un vieux vélo militaire, parcourait les campagnes et les chemins de terre, tourtes pâtissières arrimées tant bien que mal derrière la selle!

Par contre, ils se sont offert... un frigo! Autre rire moelleux, à l'évocation des blocs de glace qu'ils charriaient d'une proche brasserie au laboratoire, et concassaient à la main, comme on casse du caillou dans une carrière...

Manger avec les yeux

«Trop beau pour qu'on regrette. Et puis, on ne s'ennuie jamais.» Dans l'atelier de la rue Basse, une très ancienne pendule Suchard-Velma égrène les heures anisées.

Nelly trie à la main l'anis étoilé importé tout exprès d'Alicante, le pèse sur une balance de 1864, achetée par le grand-père Leuenberger quand il a ouvert boutique de boulangerie.

Ensemble, Nelly et Fernand pétrissent la pâte dorée toute brindillée d'anis, la façonnent à la main, la roulent, la découpent. Quinze kilos d'un coup. Des centaines de petits biscuits que la cuisson va blanchir et durcir. Mais là, on quitte le domaine de la boulange pour entrer dans celui de l'art.

Un pain d'anis de Fernand se mange d'abord, et surtout, avec les yeux. C'est que les moules à découper des Leuenberger n'ont rien à voir avec la ferblanterie fonctionnelle de nos cuisines.

Créés pour la famille il y a plus d'un siècle, ils sont sculptés à la main dans le bois, la céramique, le bronze. Superbes! Une leçon vivante d'histoire, de géographie, de botanique, de sociologie.

Gravés en creux: des fruits, des chamois, des fleurs. Mais aussi des armoiries et des étendards, des scènes galantes, des figurines de saints, des ancres et des bateaux, des monuments et des chapelles, des coquillages, des scènes de chasse et de pêche, des oiseaux indigènes et paradisiaques. Douce balade dans le temps et les mœurs, lorsque la religion, la faune, le folklore, la nature, les travaux quotidiens et les fêtes alimentaient l'imagination des graveurs et fertilisaient leur coup de burin.

Le cœur à la pâte

Nelly et Fernand, en couple tranquille qui totalise à peu près un siècle et demi d'existence, ont travaillé dur et tenu le coup tout seuls, sans jamais prendre d'ouvriers. Simplement parce qu'ils avaient le cœur à la pâte et avouent aujourd'hui: «On est si bien ensemble. On n'a jamais eu envie de morceler notre complicité.»

Ainsi va la vie, au pas de promenade et de petits biscuits croquants ou fondants, selon qu'on les conserve — jusqu'à deux ans — en cornets ou en boîtes. «Bons quand ils sont durs, bons quand ils sont tendres», on les fabrique «au lieu de faire des mots croisés, parce qu'on aime».

C'est peut-être le secret des Leuenberger, de leur entente, de leur solidité, cet amour pour le pain, pour le travail partagé qui n'a connu qu'une seule rupture: la mob, avec Fernand sous les drapeaux et Nelly seule à la boulange.

Aujourd'hui, ils sont peut-être au pâton, aux moules, ou au four. Peut-être aussi les surprendrez-vous à siroter un vermouth blanc et croquer un pain d'anis sur la nappe fraîche d'une longue table où Nelly, à moments perdus de boulangère-ménagère, repasse son linge, pèle les pommes de la tarte et raconte, du soleil plein les yeux, le passé parfumé des boulangers de Grandson.

Marie Dougoud