Portait : en Gruyère : quand Angelo rime avec meringue

Autor(en): **Hug, René**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829106

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

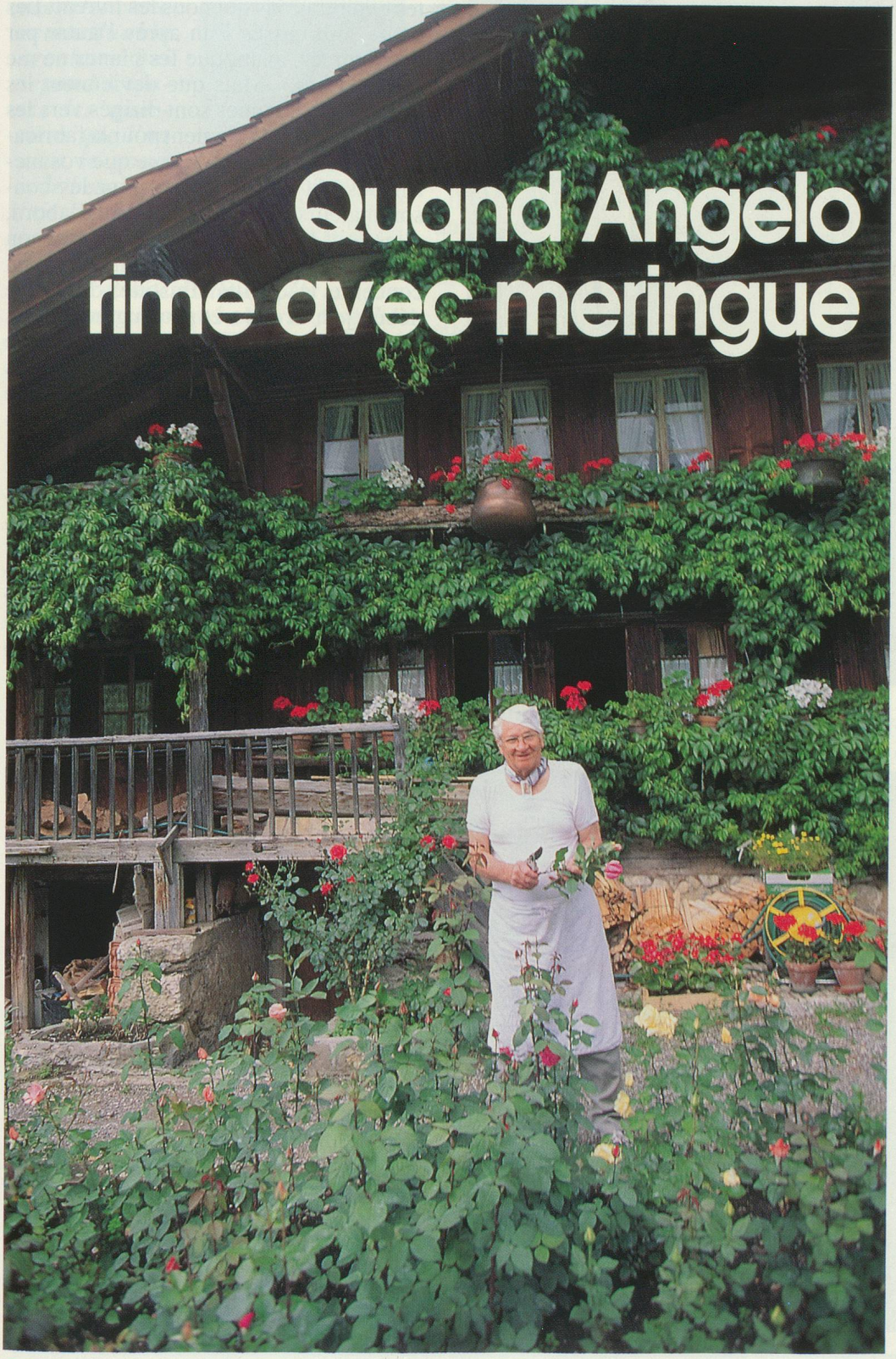
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

En Gruyère

Portrait



Quand Angelo rime avec meringue

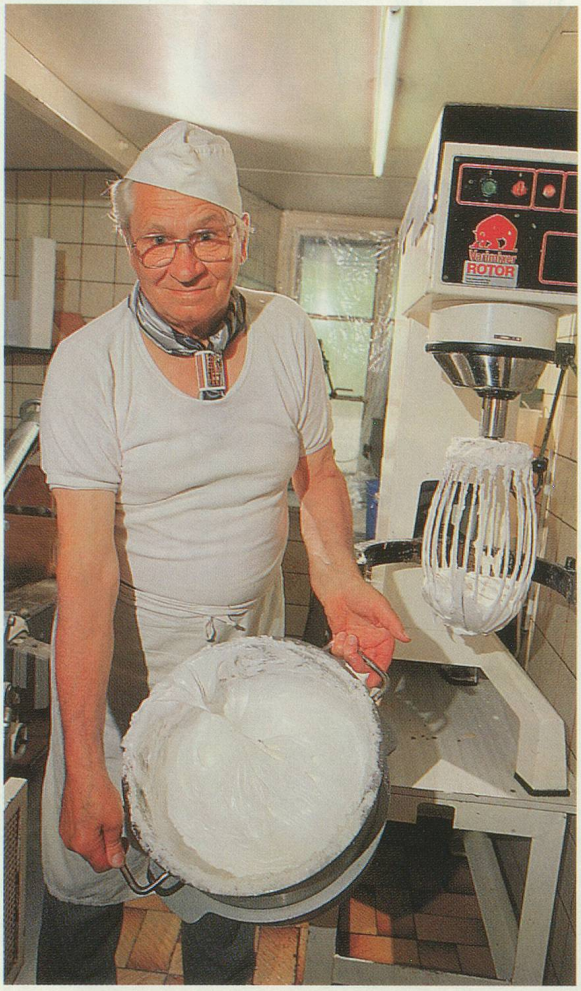
La Gruyère, c'est le fromage et la crème. Côté gastronomique, la fondue et les cochonailles, mais aussi - le dessert est incontournable - les meringues! Comment et pourquoi les meringues ont-elles débarqué en Gruyère? C'est un spécialiste de 71 ans, Angelo Rime, de Botterens (FR), qui nous l'explique. Parce qu'il a été et est encore le père de la meringue gruyèrienne, que l'on mange loin à la ronde: à Zurich, Genève, Sion et même au-delà...

Né à Enney (FR), c'est dans ce village qu'Angelo Rime a entamé sa scolarité. A la sortie de l'école, il a suivi un apprentissage de boulanger-pâtissier à Aigle (VD), avant de revenir dans son pays en 1946, à Botterens (FR) très précisément, où il tient une petite épicerie et, dans l'arrière-boutique, confectionne des milliers de meringues chaque jour. «En apprentissage, précise-t-il, mon patron, qui avait suivi l'école de boulangerie de Bâle, faisait des meringues pour les fêtes... mais il ne savait pas les fabriquer! J'en ai déduis qu'il fallait faire une autre recette...» Etait-ce facile à imaginer? «Non, très simple: *il suffisait de remplacer la poudre de*

Portrait

En Gruyère

blanc d'oeuf par des blancs d'oeufs frais. Il ne faut pas oublier que le blanc d'oeuf est une matière vivante!»



Il faut entre 2000 et 3000 poules pour fournir les blancs d'oeufs nécessaires à la confection des milliers de meringues qui quittent chaque jour la maison d'Angelo Rime.

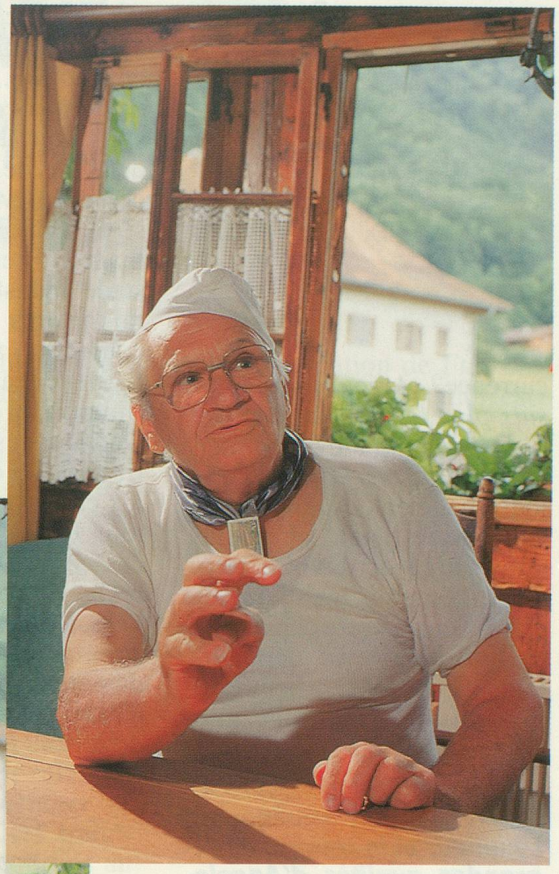
Entre 2000 et 3000 poules!

Pour assurer convenablement votre production, il vous faut beaucoup d'oeufs... mais au fait, combien de poules sont nécessaires pour vous les fournir? «Dans tous les cas, entre 2000 et 3000 poules, qui pondent leurs oeufs dans les différentes exploitations qui nous les livrent. Les oeufs sont cassés l'un après l'autre par des femmes, avant que les blancs ne me soient livrés.» Mais que deviennent les jaunes? «Les jaunes sont dirigés vers les biscuiteries ou également pour la fabrication du «Parfait». Qu'est-ce que vos meringues ont de particulier pour les consommateurs gourmands? «Tout d'abord, elles sont bonnes parce que j'aime mon travail... et je n'ai jamais triché en ce qui concerne la qualité. Ensuite, depuis le début, je n'ai que très peu augmenté mes prix!» Les meringues, on en trouve de petites, des «normales» et même de très grandes. Mais ces dernières, Angelo Rime l'atteste malicieusement en présentant un bon de commande: «Elles sont commandées exclusivement par des Genevois!» Extraordinaire pour cette entreprise familiale, mais dont la productivité est intense: aucun représentant ne s'en va pour vanter les mérites de la meringue. *C'est le succès du «bouche à oreille», qui fait que l'on commande cet excellent produit de la Gruyère aussi bien à Saint-Gall, à Sion, à Vevey qu'à Zurich ou à Genève...*

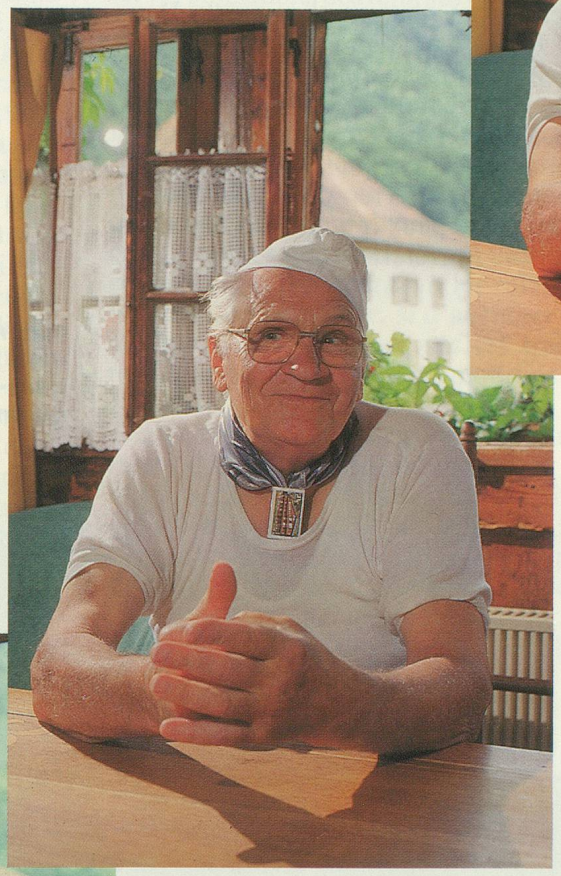
C'est le succès du «bouche à oreille», qui fait que l'on commande cet excellent produit de la Gruyère aussi bien à Saint-Gall, à Sion, à Vevey qu'à Zurich ou à Genève...

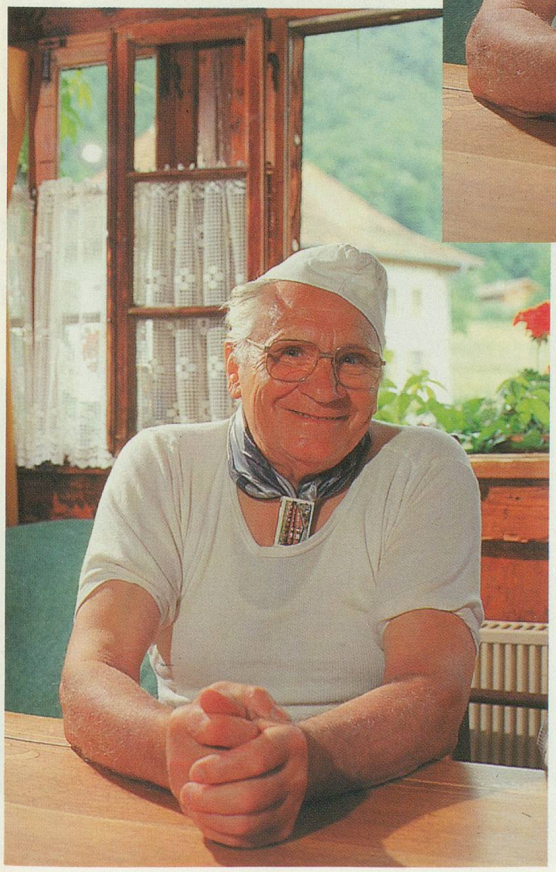
Olivier, 10 ans, vient souvent aider à son grand-père pour allumer le feu du four à meringues.

Aujourd'hui, je ne suis plus le seul dans la région, mais j'ai été le premier à faire de la meringue».



La recette des meringues... un secret? «Elles sont bonnes parce que j'aime mon travail... et je n'ai jamais triché sur la qualité.»





Humour et artisanat

A côté des meringues, il y a la petite épicerie, un commerce comme on en trouvait encore dans les années cinquante et qui, aujourd'hui, ont pratiquement disparu: «L'épicerie, ajoute Angelo Rime, ne représente qu'une toute petite activité: c'est surtout pour garder le contact avec la clientèle...» Et tout naturellement, l'une des principales victuailles que l'on y trouve ce sont les meringues! A 71 ans, Angelo Rime ne pense pas encore à la retraite. Ses deux enfants, Charles et Marie-Jo, mariés tous les deux, lui donnent souvent un coup de main, l'esprit de famille est sauf chez les Rime! On trouve aussi souvent à ses côtés son petit-fils Olivier, âgé de 10 ans. La con

currence? *«Aujourd'hui, je ne suis plus le seul dans la région, mais j'ai été le premier à faire de la meringue»*. Toujours malicieux, Angelo Rime exprime un voeu: «Lorsque vous aurez écrit votre article... j'aimerais bien jeter un coup d'oeil à votre copie, est-ce que cela vous dérangerait?» Pourquoi? «Peut-être pourrais-je y ajouter une pointe d'humour!» Parce que l'humour, c'est, avec la meringue, la vie d'Angelo Rime: *«J'ai passé toute ma vie en souriant... tout le monde a ses problèmes, mais cela n'empêche pas!»* Ses loisirs? Tout d'abord la pêche en rivière, à deux pas de chez lui. Ensuite, les vacances et les voyages. Il rentre d'un beau séjour en Espagne. Et le travail... demain? «Bien sûr, j'aurais pu passer au stade industriel, mais pourquoi me serais-je mis des soucis sur le dos? La confection artisanale «selon une vieille recette» et au four à bois est appréciée, et l'important est de satisfaire la clientèle.» Détail croustillant: les meringues, c'est fragile. Les clients ne craignent-ils pas de les casser en rentrant chez eux? «Dans tous les cas, on reprend les meringues cassées pour les remplacer par des entières!» Et que faites-vous des cassées? «Nous les vendons au rabais!» Sens du commerce, certes, qui s'allie à l'humour du personnage. La retraite... pour quand? «Tant que je peux travailler, il n'y a pas de raison d'arrêter!»

Chaque jour, des milliers de meringues quittent le four d'Angelo Rime pour se retrouver quelques heures ou quelques jours plus tard sur l'assiette du gourmet, accompagnées le plus souvent de la traditionnelle crème de Gruyère. Un dessert de choix qui, grâce à Angelo Rime, est entré dans la tradition gastronomique de la région.

René Hug
Photos Yves Debraine

J'ai passé toute ma vie en souriant... tout le monde a ses problèmes, mais cela n'empêche pas!»

L'humour et le sourire, deux grandes qualités d'Angelo Rime.

«Les roses, c'est l'affaire de ma femme, mais il m'arrive d'aller en chiper quelques-unes pour faire plaisir à quelqu'un...»