

HEDDI NIEUWSMA Arrivée en Suisse en 2012, l'Américaine a entrepris de découvrir notre pays sous le prisme de sa passion culinaire. De blogueuse, elle est devenue autrice de livres de recettes à succès.

Heddi la cuisinière américaine au pays des recettes de Heidi

Nous avons rendez-vous à Neuchâtel où habite Heddi Nieuwsma, mais un refroidissement de saison en a voulu autrement. Nous voici donc sur une plateforme en ligne, loin des doux effluves que promettait la visite de la cuisine où elle mitonne les plats qui ont fait sa renommée. L'autrice sort aujourd'hui son troisième livre sur la cuisine helvétique, intitulé *Soupers suisses*, qui succède à *Pains maison* et *Douceurs suisses*. En 52 recettes collectées aux quatre coins du pays, et autant d'histoires et anecdotes, cet ouvrage propose de (re)découvrir des spécialités locales plus ou moins connues – des floutes, Chäs-Schoope et capunets aux plus classiques röstis et riz casimir – dont certaines sauront même ressusciter vos souvenirs d'enfance.



Mon regard extérieur me permet d'avoir une perspective différente sur des aspects parfois négligés du patrimoine culinaire suisse.

«J'aime cuisiner, j'aime écrire, j'aime manger et voyager, mon activité est le résultat de toutes ces passions!» En une phrase, Heddi Nieuwsma nous donne les clés de son parcours. «Parler de nourriture avec les gens est devenu ma façon de découvrir la Suisse, explique-t-elle. À mon arrivée à Neuchâtel, je me suis retrouvée avec du temps à disposition. Mes enfants étaient en bas âge et je venais de quitter mon emploi. J'ai donc commencé à explorer les alentours, découvrant les boulangeries, les chocolateries, les fromageries, et à discuter avec les commerçants et les artisans. C'est ainsi que j'ai découvert de nouveaux ingrédients, de nouveaux plats et que j'ai commencé à tester des recettes moi-même.»

Originaire du Minnesota, Heddi Nieuwsma a notamment vécu à Boston, où elle a travaillé six ans en tant que chercheuse pour une agence fédérale en lien avec l'éducation et les services sociaux. Mais elle et son mari ont toujours rêvé de mettre les voiles. Alors, lorsqu'une opportunité professionnelle se présente pour son conjoint, elle n'hésite pas une seconde à plier bagage et à relocaliser sa famille dans l'archipel japonais. La petite troupe vagabonde réitère l'expérience un peu plus tard en Suisse.

La chasse aux recettes

Les livres qu'elle écrit commencent toujours par la collecte de recettes, sa matière première. Une quête qui passe par des rencontres ainsi que de la prospection sur internet et dans les bibliothèques pour dénicher de vieux grimoires. «Une des premières recettes que j'ai trouvées quand j'ai commencé mon blog était une recette familiale de bricelets. Je me souviens aussi d'une amie qui m'a recommandé d'aller dans une boulangerie de Sugiez (FR) afin de tester leur gâteau de Vully. Je ne l'ai pas regretté.»

Sa formule consiste à mêler plats nationaux largement connus et spécialités régionales. Elle cherche des recettes représentatives des différents types de cuisine et de la diversité des ingrédients, des poissons du Léman au Magenträs (un sucre d'épices glaronnais avec du bois de santal), par exemple. «Je teste et teste encore les recettes, les adaptant parfois jusqu'à arriver au bon mélange d'ingrédients et je passe beaucoup de temps à rédiger les instructions de façon à les rendre accessibles à toute la famille, pas juste aux mères», plaisante-t-elle.



© KALAI RAMU/KRUSHOT

«Quand cela est possible, je me déplace pour aller directement à la source afin de déguster le plat à l'endroit où il est né, ajoute-t-elle. Le but de mes livres est aussi de donner envie aux gens de voyager en Suisse et de découvrir ces lieux pittoresques. Et plus indirectement d'inciter les gens à cuisiner eux-mêmes avec des ingrédients locaux, en d'autres mots à se nourrir plus sainement.»

D'après l'Américaine, il est remarquable d'avoir une telle diversité culinaire dans un si petit pays. «Je fais 30 minutes de train et je me retrouve à Berne dans une tout autre culture qu'à Neuchâtel», s'étonne-t-elle encore. Elle apprécie aussi la saisonnalité des plats, avec la chasse en automne et des pains pour chaque saison, ainsi que l'accessibilité aux produits locaux. «La farine que j'achète vient du Val-de-Ruz, c'est parfois moins facile de s'approvisionner en produits locaux aux États-Unis.»

Une audience américaine

Si elle affectionne notre pays, où elle a décidé de s'établir définitivement avec sa famille, elle garde un lien avec son pays d'origine, notamment par son lectorat. La cuisine simple et revigorante

SON UNIVERS

UNE INSPIRATION

Betty Crocker

«Une personnalité fictive comme Betty Bossi dont elle fut le modèle: le premier livre de cuisine que j'ai utilisé quand j'étais petite.»

UN METS AMÉRICAIN

Les cheese curds

«Un plat à base de fromage grillé qu'on mange dans les foires du Minnesota.»

UN PLAT SUISSE

La Churer Fleischtorte

«Je la sers avec de la sauce piquante, ce qui n'est pas très traditionnel!»

UN LIEU

Le Creux-du-Van (NE)

«Une randonnée que j'aime faire chaque année.»

qu'elle a trouvée en Suisse n'est pas sans lui rappeler celle de son Minnesota natal. Parlant couramment français, avec une touche d'accent américain qui ne manque pas de charme, elle écrit ses livres en anglais, et c'est son éditeur, Helvetiq, qui en assure la traduction. Son blog en anglais et ses livres également disponibles dans sa langue maternelle lui valent un lectorat venant pour moitié des États-Unis.

Sa transition de blogueuse (sa plateforme était baptisée «Cuisine Helvetica») à autrice reconnue de livres de recettes en une dizaine d'années lui apparaît comme un heureux accident. «Quand je vois les trois ouvrages sur ma table, je m'étonne moi-même, je n'aurais jamais pu imaginer cela en 2012.» Se faire inviter comme experte à une table ronde ou comme membre du jury du boutefas continue à la surprendre. «Même si j'ai accumulé de précieuses connaissances, j'ai encore plein de choses à apprendre», rigole-t-elle. «Mon regard extérieur me donne une certaine objectivité et me permet d'avoir une perspective différente sur des aspects parfois négligés du patrimoine culinaire suisse», conclut-elle.

HORACE PERRET