beef.ch -News Automne 2022

(Foto: Ursula Freund)

beef.ch termine l’année en beauté

La saison de beef.ch touche à sa fin. Le sentier découverte de Meierskappel est cependant encore ouvert jusqu’à la fin octobre, tandis que celui de Montoz a déjà entamé sa pause hivernale. Et pour terminer l’année en beauté, une beef.ch sera organisée au Plantahof de Landquart le 29 octobre. Ce sera la dernière occasion d’obtenir, cette année encore, le livre d’images « Léa et Ben – En visite à l’alpage » à un stand de Vache mère Suisse. La rubrique « Entretien au coin de l’étable » vous raconte le travail de notre illustratrice Angela Oberhänsli-Manser et la rubrique « Vachement drôle » vous permettra de deviner quelles sont les races de bovines qu’elle a cachées sur l’alpage. Quant à la rubrique « Autour de la beef.ch », elle vous dévoile ce qui vous attend au Plantahof, en plus du merveilleux petit livre illustré.

Les autres rubriques vous diront tout sur la langue de bœuf. Combien mesure-t-elle ? Y avez-vous déjà goûté ? Nous vous dévoilons une excellente recette pour la préparer. La rubrique « À ruminer » analyse notre relation avec la langue (de bœuf) et la rubrique « Bon à savoir » fournit quelques faits sur cet organe. En espérant que cela vous mettra l’eau à la bouche !

Bien du plaisir à lire et à cuisiner. Excellente fin d’année !

A propos de beef.ch à la journée du Plantahof le 29 octobre 2022

Des couleurs automnales et des vins exceptionnels

C'est dans le cadre de notre beef.ch, qui aura lieu à fin octobre, que se tiendra la traditionnelle journée du Plantahof à Landquart. Cet événement annuel, organisé au centre de formation et de conseil du « Plantahof », propose un programme de découverte pour toute la famille, comprenant la visite du verger, du rucher, de l'étable ainsi que de nombreuses attractions pour les enfants comme le saut sur des balles de paille, l'équitation et le parcours en tracteur. beef.ch complète cette offre par l'exposition de races allaitantes reconnues, des présentations de races directement sur les pâturages et une offre gastronomique gourmande dans la tente de Vache mère Suisse.

Les animaux de la race Limousine se sentent comme à la maison au Plantahof. De nombreuses autres races de vaches allaitantes seront également présentées à la beef.ch. (Photo : mise à disposition)

En automne, il vaut particulièrement la peine de prévoir suffisamment de temps pour une excursion dans la Seigneurie grisonne. La région de Maienfeld est connue pour ses excellents vins et propose différents itinéraires de randonnée à travers les vignes colorées. Pour les amateurs, il est bien entendu possible de s'adonner à la dégustation. Le chemin de randonnée viticole s'étend sur 30 kilomètres et mène de Coire à Fläsch (ou inversement). Ceux qui ont un peu moins de temps à disposition peuvent choisir un parcours plus court, par exemple de Maienfeld à Jenins en faisant une halte dans le village de Heidi. La ville de Maienfeld vaut également le détour : les vieilles ruelles, les façades couvertes de roses et les montagnes environnantes en arrière-plan séduiront sans aucun doute les visiteurs. L'« Alte Torkel » est le lieu idéal pour tous les amateurs de vin et les gourmets : profiter des derniers rayons de soleil sur la terrasse de rêve et déguster un cru exceptionnel – voici comment terminer le week-end en toute beauté !

Le restaurant « Alter Torkel » à Jenins, situé sur le chemin de randonnée viticole, est idéal pour une dégustation de vin. (Photo : Coire - Ville des Alpes)

Entretien au coin de l'étable avec Angela Oberhänsli-Manser, illustratrice

« Enfant, je passais plus de temps à l'écurie qu'à la maison. »

Le deuxième petit livre pour enfants de la série « Léa et Ben » est paru récemment. Ces histoires ont été illustrées par Angela Oberhänsli-Manser, artiste de Mosnang et mère de cinq enfants. Elle a accepté de s'entretenir avec nous.

Angela Oberhänsli-Manser procède aux ultimes corrections de son dernier livre pour enfants « Léa et Ben – En visite à l'alpage ». (Photo : Franziska Schawalder)

Quelle est ta relation à l'agriculture et aux vaches en particulier ?

L'agriculture est un milieu que je connais bien et qui me tient énormément à cœur. Deuxième d'une famille de huit enfants, j'ai grandi dans la vallée du Steintal, près de Wattwil. Mes grands-parents paternels vivaient avec nous à la ferme et mon grand-père possédait huit vaches laitières. Enfant, je passais plus de temps à l'écurie qu'à la maison. Pendant de nombreuses années, mes grands-parents ont tenu le restaurant d'altitude de Chrüzegg, auquel était rattaché un alpage destiné aux génisses et aux vaches laitières. Lorsque j'étais en cinquième, mes parents ont repris la gestion du restaurant et de l'alpage, et à partir de là, nous avons passé tous nos étés à Chrüzegg. Nos parents nous emmenaient, mes frères et sœurs et moi, au jardin d'enfants ou à l'école en voiture, et plus tard, nos vélomoteurs ont pris le relais. J'ai donc passé toute mon enfance au cœur de la nature et de l'agriculture.

Comment t'est venu le goût pour le dessin ? S'agit-il d'un talent inné ?

On peut dire que c'est une histoire de famille. Ma mère peignait – des peintures paysannes notamment – et mon père sculptait des ornements sur des objets de tonnellerie blanche. Aujourd'hui, ils fabriquent des objets en terre cuite pendant les mois d'hiver. Enfant déjà, j'aimais beaucoup le dessin, mais personne ne me l'a jamais enseigné officiellement, j'ai développé ma technique moi-même. Adolescente, mon rêve était de dessiner des personnages pour un film d'animation. J'étais fascinée par *La Belle et la Bête* ou par *Le Roi Lion* mais pour devenir dessinatrice d'animation, il aurait fallu que j'aille étudier à l'étranger, et je n'étais pas prête à franchir ce pas : j'étais trop attachée à ma famille, et je le suis aujourd'hui encore. Et puis la question n'est plus d'actualité de toute façon. À l'école secondaire, un de mes professeurs a remarqué mes talents artistiques. J'ai commencé à l'époque à dessiner – gratuitement bien entendu – des logos et des illustrations pour des élèves de mon école ou pour des associations. Comme il y avait toujours plus de commandes, j'ai fini par demander un peu d'argent.

Qu'as-tu fait une fois l'école terminée ?

Pendant mon apprentissage de coiffeuse, j'ai continué à dessiner, même si la priorité à ce moment-là était ma formation. Après mon apprentissage, j'ai travaillé à Chrüzegg avec mes parents, où j'ai pu exposer de temps en temps certains de mes tableaux, ce que je fais encore aujourd'hui. Je possède un atelier et une petite galerie à la maison, mais j'ai trop peu de tableaux pour une exposition, simplement parce que je n'ai pas souvent le temps de peindre. Et lorsque cela m'arrive, le tableau est généralement vite vendu. Je sais que dès que les enfants auront grandi, j'aurai plus de temps pour me consacrer à la peinture et je pourrai certainement préparer ma première véritable exposition.

Qu'est-ce qui te plaît dans ta mission pour Vache mère Suisse ?

J'ai été très heureuse quand Vache mère Suisse s'est adressée à moi pour ces illustrations, car cette mission combinait plusieurs éléments qui me sont chers. Premièrement, comme je l'ai déjà mentionné, l'agriculture et les vaches me tiennent à cœur. Deuxièmement, j'aime dessiner des livres pour enfants. Et troisièmement, c'était la première fois qu'on me commandait des illustrations de vaches. Le deuxième petit livre « Léa et Ben », qui vient juste de sortir, m'a apporté tout autant de plaisir que le premier. Pouvoir dessiner ces livres pour enfants sur ordinateur est très pratique car je peux sauvegarder mon travail à tout moment et le reprendre plus tard. Avec la peinture à l'huile, je ne peux pas tout laisser en plan quand les enfants ont besoin de quelque chose.

Ce magnifique tableau représentant une vache a été peint à l'acrylique par l'artiste de Mosnang. (Photo : màd)

As-tu une peinture préférée ?

Non. J'aime le changement et évoluer avec mon temps, que ce soit au niveau des techniques, des styles et du type de mission. Par exemple, je me suis mise à la gouache récemment. C'est une peinture qui ressemble à l'aquarelle, diluable à l'eau, composée de craie et de pigments grossièrement broyés. J'ai déjà envisagé d'utiliser cette technique pour illustrer des histoires pour enfants.

Tu es une mère de famille très occupée. Comment arrives-tu à concilier travail et famille ?

Je néglige un peu le dessin en ce moment. Même si mon fils aîné a déjà 17 ans, les quatre plus petits ont entre deux et sept ans, ce qui me laisse très peu de temps pour moi-même, et encore moins pour le dessin ou la peinture. Le meilleur créneau, c'est quand ils sont tous au lit. Damian, mon mari, m'aide autant qu'il le peut, mais comme il dirige une entreprise de construction, il a beaucoup à faire. En plus d'être un père et un mari formidable, il a le sens artistique et me donne souvent des bonnes idées ou des suggestions pour m'améliorer. Nous avons écrit et illustré ensemble un livre de Noël pour enfants.

Penses-tu avoir transmis ton talent à tes enfants ?

Qui sait, peut-être ? Natalie et Alina, mes deux filles, aiment beaucoup dessiner et les dessins de Natalie sont vraiment très bons. Mon fils Damian, qui a 7 ans, a une excellente représentation de l'espace. Il est capable de construire un tracteur ou un avion en Lego sans modèle, juste en observant. Mais il tient ça plutôt de son père. Ensemble, ils ont même créé un prototype de machine en Lego, qui est maintenant réellement reproduit.

Travailles-tu sur d'autres projets ?

Depuis cinq ans, je crée régulièrement des dessins humoristiques pour le journal *Elgger/Aadorfer Zeitung* et j'ai aussi des commandes pour d'autres journaux de temps en temps. Outre les livres pour Vache mère Suisse, j'en ai aussi dessiné un pour la banque Raiffeisen Regio Unteres Toggenburg & Neckertal, sans oublier le petit livre sur l'Avent dont j'ai déjà parlé. J'ai aussi publié plusieurs livres de dessins humoristiques. De temps en temps, on me demande de dessiner la couverture pour des livres d'or de

mariage ou d'imaginer des illustrations pour des flip charts utilisés lors d'événements. Récemment, une classe du village voisin est venue me rendre visite. J'ai ainsi pu montrer aux enfants comment créer un personnage de bande dessinée en quelques coups de crayon. Les missions ne manquent pas. Le temps, en revanche, me fait cruellement défaut. Mais j'apprécie à sa juste valeur cette période dédiée à la famille et je sais que d'autres temps viendront. J'arriverai alors peut-être à mettre sur pied ma propre exposition et, qui sait, à réaliser mon rêve de toujours : produire un film d'animation avec mes propres personnages. Une chose est sûre, je ne vais pas m'ennuyer.

Je te crois sur parole ! Angela, un grand merci pour cet entretien et mes meilleurs vœux pour la suite, dans ta vie familiale et artistique.

(Photo : Daria Schnyder)

Angela Oberhänsli-Manser (37 ans), deuxième d'une famille de huit enfants, a grandi à l'alpage de Chrüzegg et dans la vallée du Steintal près de Wattwil. L'artiste vit aujourd'hui à Mosnang avec son mari Damian (37 ans) et ses cinq enfants : Julian (17 ans), Damian (7 ans), Natalie (6 ans), Alina (4 ans) et Marc (2 ans). Elle a illustré deux petits livres pour enfants pour le compte de Vache mère Suisse : « Léa et Ben – La naissance d'un veau » et « Léa et Ben – En visite à l'alpage ».

www.angelas-art.ch

À ruminer

Langue de bœuf

Samuel Herzog* Au moment de croquer dans de la langue de bœuf, nous hésitons, dans la conscience soudaine que notre propre parole, qui naît de la chair, est mortelle.

Nous goûtons à une chose qui a elle-même goûté, qui aurait aussi pu nous goûter. (Photo : Nadine Strub)

La langue est un bombardier à métaphores qui tourne au-dessus de notre langage et lance des tapis de comparaisons dans nos phrases. Aucun autre organe, pas même le cœur, ne nous fournit une telle quantité d'images : qui voudrait citer ne serait-ce que celles qu'il a sur le bout de la langue finirait par la tirer.

Au-delà de toute métaphore, il nous arrive parfois de nous mordre la langue. Il est d'ailleurs étonnant que cela ne se produise pas plus souvent, car cet organe se glisse constamment entre nos dents, comme s'il voulait avoir une longueur d'avance sur nous. Dans le même sens, la langue se précipite parfois pour dire des choses que nous ne voulons pas dire, comme si elle avait son propre esprit et sa propre volonté. Nous la coinçons donc entre nos dents, ce qui nous donne l'impression de mâcher notre langage. Le mot latin « lingua » n'est pas le seul à nous apprendre que la langue et le langage ne doivent faire qu'un, on en fait également l'expérience en embrassant, ce qui n'est rien d'autre qu'une conversation sans paroles.

Le baiser serait aussi l'occasion de mordre la langue d'un autre ; ce qui, curieusement, n'arrive pratiquement jamais. Lorsque nous mordons dans une langue étrangère, il s'agit généralement de celle d'un bovin ou d'un agneau mort. Lorsque cette langue se présente en fines tranches ou en gelée, elle n'émeut guère plus notre esprit qu'un jambon. La sensation est tout autre lorsque nous nous attaquons à une langue de bœuf entière avec un couteau de cuisine – ou que nous nous mettons un morceau de la pointe finement bosselée dans la bouche. Nous nous attendons presque à sentir la coupure dans notre propre langue – et nous sommes étonnés de pouvoir mastiquer sans douleur ce muscle cuit à point. Nous goûtons à une chose qui a elle-même goûté, qui aurait aussi pu nous goûter. Aucune autre viande ne nous rapproche autant de la sensation de manger un morceau de nous-même.

En effet, couper et manger de la langue a toujours un côté inouï, comme si quelque chose avait été réduit au silence, comme si une parole s'était perdue. Au moment de croquer dans de la langue de bœuf, nous hésitons, dans la conscience soudaine que notre propre parole, qui naît de la chair, est mortelle. La mortalité de notre corps est une chose, mais mordre dans la chair tendre d'une langue de bœuf est pour nous une preuve de la mortalité de notre langage.

**Traduction d'un article de Samuel Herzog publié le 16.3.2014 dans le Feuilleton de la NZZ.*

Bon à savoir

Ce qu'il faut savoir sur la langue de bœuf

Cette vache a une langue incroyablement longue. Pourquoi la tire-t-elle ainsi ? Ce n'est malheureusement pas elle qui pourra nous le dire. (Photo : Mathias Gerber)

La vache possède une très longue langue, qui peut mesurer jusqu'à 30 centimètres ! Il n'est donc pas étonnant qu'elle puisse facilement se nettoyer le museau avec. Très râpeuse, celle-ci est d'ailleurs utilisée pour soigner le poil et le reste du corps et la vache lèche son veau nouveau-né pour stimuler sa circulation sanguine. Les bovins se lèchent les uns les autres pour entretenir leur pelage et manifester leur affection.

Des soins pleins d'amour : une vache lèche son veau aux endroits où celui-ci n'arrive pas à le faire lui-même. (Photo : màd)

La langue est un muscle puissant et extrêmement mobile, recouvert d'une muqueuse et doté de nombreux organes sensoriels. Les animaux s'en servent pour palper ou pour arracher l'herbe : ils placent leur langue rugueuse autour d'une touffe et l'arrachent ensuite d'un mouvement de tête. Comme nous, les bovins goûtent avec leur langue. Et bien sûr, cet organe joue un rôle dans le meuglement, tout comme il nous est très utile pour parler.

La vache n'a nul besoin de mouchoirs, sa langue lui suffit. (Photo : màd)

La partie consommée est la chair musculaire maigre de la langue, sans muqueuse, glandes salivaires ni épiglotte. Une langue de bœuf entière pèse jusqu'à 1,5 kilo. En Europe centrale, la langue est aujourd'hui rarement servie telle quelle, elle est le plus souvent transformée en saucisse. Autrefois, elle était considérée comme un mets de choix. Si, dans l'esprit du mouvement « from nose to tail »[1], l'on souhaite essayer la langue, il faut généralement la commander à l'avance dans un magasin à la ferme ou chez un boucher. Vous trouverez une excellente recette dans cette newsletter ou dans le Croqu'menus.

Sources : www.la-vache-fertile.ch, www.hoio.ch

[1] « From nose to tail » – en français « du museau à la queue » – désigne un mouvement qui vise à cuisiner toutes les parties de l'animal, comme il allait de soi autrefois, et pas uniquement les morceaux nobles.

Une envie de bœuf ?

Langue de Natura-Beef et vinaigrette aux légumes

Votre première réaction sera peut-être : « Beurk, je ne mangerai jamais quelque chose qui est déjà passé par la bouche de quelqu'un d'autre ! » Laissez-vous surprendre ! La langue de Natura-Beef est un véritable délice.

(Photo : ninamattli.ch)

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 langue
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- ½ oignon
- 2 l de bouillon

Vinaigrette

- 30 g de carotte
- 30 g de poireau
- 30 g de céleri-rave
- 30 g d'oignon
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 dl d'huile de tournesol
- ½ dl de vinaigre
- sel et poivre

Préparation

Cuire la langue 2,5 à 3 h dans le bouillon avec l'oignon piqué des clous de girofle et de la feuille de laurier, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. La langue est cuite lorsque la peau se laisse retirer facilement.

Vinaigrette : couper la carotte, le poireau, le céleri et l'oignon en petits dés, hacher la ciboulette, réserver quelques brins pour décorer.

Ajouter l'huile et le vinaigre, assaisonner, bien mélanger.

Couper la langue en fines tranches ou en dés. Dresser sur des assiettes avec la vinaigrette.

Servir tiède ou froid avec des toasts.

Source recette : « Kathrins Natura-Beef Fleischküche ». Disponible (en allemand) dans le shop en ligne de Vache mère Suisse

Vachement drôle

Où le veau Ficelle s'est-il caché ? Avec quelles races bovines partage-t-il l'alpage ?

Notre illustratrice Angela Oberhänsli-Manser a caché de nombreuses races bovines dans son livre pour enfants « Léa et Ben – En visite à l'alpage ». Les connaissez-vous et parvenez-vous à les reconnaître ? Voici le dos du livre. Trouvez-vous le veau Ficelle ? Le troupeau comprend des animaux des races suivantes : Angus, Brune, Limousine, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen et Simmental. Les reconnaissez-vous ?

https://puzzel.org/de/label-this/play?p=-NCsi7FqzkAX_BfrH-Oh

La nouvelle histoire de Léa, Ben et Ficelle est disponible sur le sentier découverte, à la beef.ch du Plantahof ou sur la boutique en ligne de Vache mère Suisse. Peut-être le trouverez-vous aussi dans le magasin de ferme où vous achetez votre viande ?