



# La vérité sur le cornichon



**Une partie des cornichons de la  
marque HUGO est produite par  
Edouard Cosandey, dans le  
Chablais.** –ISTOCK/HUGO REITZEL/DR





## VAUD L'incontournable spécialité vinaigrée tant appréciée des Suisses se cultive de nouveau dans le pays.

Les cornichons font partie de notre patrimoine culinaire. En effet, qui oserait imaginer une raclette ou une assiette valaisanne sans cornichons en accompagnement? Et pourtant, même s'ils sont incontournables avec plusieurs de nos spécialités locales, ils ne viennent pas forcément chez nous...

Oui, la plupart des cornichons et autres petits concombres que l'on retrouve en bocaux dans les étals des supermarchés ne sont pas

cultivés en Suisse, mais sont importés d'Asie, d'autres pays d'Europe, voire d'Inde. L'origine du produit n'est d'ailleurs même pas systématiquement indiquée sur les pots. Quant à la mise en conserve, elle se fait, dans la plupart des cas, aussi très loin d'ici! Il reste seulement une conserverie en Suisse: Hugo Reitzel, à Aigle (VD). Chirat, l'autre géant des légumes au vinaigre, a délocalisé sa production en Turquie dès 2006.

Si les plantations de cornichons indigènes ont toujours existé, elles ont frôlé l'extinction il y a de cela quelques années. Le cornichon suisse n'était alors pas mis en valeur et parfois même mélangé avec d'autres, importés.

En 2015, toutefois, le corni-

chon a connu un changement majeur. Hugo Reitzel a relancé la culture de ce légume en Suisse et a créé la marque HUGO

dont tous les produits sont faits à base de matières premières locales. Désormais, douze agriculteurs suisses travaillent avec la marque. Edouard Cosandey est l'un d'eux. Etabli à Chessel, également dans le Chablais vaudois, il s'est lancé dans la culture du corni-

chon en 2017. Il en cultive, pour Hugo Reitzel, jusqu'à 1000 kg par jour durant la saison. «C'est une plante qui a beaucoup de fleurs, donc qui aura beaucoup de fruits», explique Edouard Cosandey. Et si les plants ont assez d'eau et de

soleil, les cornichons peuvent prendre jusqu'à deux centimètres en une journée! Avec une pareille croissance, il faut donc une équipe tous les jours au champ, pendant environ trois mois.

La récolte nécessite une bonne dose de patience. Allongées sur la remorque d'un tracteur, conçue exprès pour cette culture, six personnes se chargent d'écarter chaque plant et de ramasser les cornichons d'une taille suffisante pour la production de bocaux.

C'est une culture qui demande énormément de main-d'œuvre, d'où le prix un peu plus élevé du cornichon «made in Switzerland» dans les commerces. —ROMAIN WANNER



## Ils ont aussi leur place dans les recettes

Si le cornichon se suffit à lui-même, il peut trouver sa place aussi dans des préparations plus élaborées. Il apportera, par exemple, une touche croquante et acide dans un tartare de tomates. Il peut se sécher, façon chips, pour décorer des assiettes ou être incorporé dans des plats pour rele-

ver des légumes plus doux, comme des poivrons. Enfin, on peut aussi utiliser son vinaigre, au lieu de le jeter, pour réaliser des sauces à salade ou pour assaisonner un gaspacho, la soupe froide de l'été par excellence. Il donnera alors une autre dimension, plus savoureuse, au plat.