

# Requiem dans la vallée

Avec «Ils sont tous morts», une fiction-choc et maîtrisée sur un groupe de toxicomanes vaudois, Antoine Jaquier crée le buzz de l'automne littéraire. Explications autour d'une recette de sa grand-mère: la soupe des vendanges.

C'est un livre – dédié – trouvé dans la bibliothèque de sa grand-mère et écrit par d'autres grand-mères, soucieuses que leurs recettes ne se perdent pas dans la nuit des temps: *Tables vaudoises*. De cette petite bible du terroir culinaire, Antoine Jaquier, révélation de la rentrée littéraire romande, a choisi d'extraire une soupe des vendanges on ne peut plus de saison. «A base de tomates plutôt que de courges, parce que chez nous les tomates sont mûres au moment des vendanges.»

Une soupe destinée donc aux vendangeurs, «midi et soir, qui devait être vite préparée et tenir au ventre». Un plat qu'Antoine Jaquier connaît bien. «J'ai deux branches viticoles dans ma famille. Gamin j'ai passé beaucoup de temps dans les maisons vigneronnes et participé aux vendanges.»

C'était chez cette fameuse grand-mère qui ne lui a pas légué que la recette de la soupe des vendanges, mais aussi le souvenir d'un mémorable rôti de porc avec tagliatelle et haricots, à une époque où les brunchs n'existaient pas «et où on ne restait pas au lit le dimanche ma-

tin». C'est elle, enfin et surtout, qui lui a transmis «le feu pour la littérature», qui lui a fait découvrir «les musées, l'art», qui l'a éveillé à «cet aspect-là de la vie».

D'autant qu'il y passe, par nécessité, beaucoup de temps: «Mon père s'est barré quand j'avais 5 ou 6 ans.» Il dit qu'il n'en a pas souffert, passait «un week-end sur deux» chez cette grand-mère et trouvait ça «génial». «J'arrivais le vendredi soir, elle avait un programme, ciné, expo, etc.» Des choses qu'il ne trouve pas à la maison avec «une mère célibataire trop occupée à ramer».

## L'univers des tatouages et la Thaïlande

Contrairement à ce qui s'est déjà dit, notamment à la télévision, *Ils sont tous morts*, son premier roman qui cartonne dans les librairies, n'appartient pas au genre lassant et narcissique de l'autofiction. Tout au plus Antoine Jaquier, comme tout écrivain qui se respecte, parle-t-il de ce qu'il connaît bien – l'univers des tatouages, par exemple, ou la Thaïlande où il a voyagé. Quant aux personnages, ils sont inspirés des amis

Les ingrédients de la recette d'Antoine Jaquier.



## CARTE D'IDENTITÉ

### Aucun cursus littéraire

**Nom et prénom:** Jaquier Antoine

**Age:** 43 ans

**Lieu de naissance:** Nyon.

**Formation:** dessinateur en horlogerie, assistant social et animateur socioculturel diplômé, au bénéfice du postgrade interprofessionnel en addiction ainsi que de celui de praticien formateur. Diplôme de spécialiste en management culturel au SAWI.

**Profession actuelle:** animateur socioculturel auprès d'adolescents.

L'an dernier, il y avait eu Dicker, cette année c'est Antoine Jaquier qui fait le buzz de la rentrée littéraire romande, avec «Ils sont tous morts», un premier roman direct, violent, et surtout juste. Antoine Jaquier n'a à son actif «aucun cursus littéraire» et ça lui fait encore tout drôle d'être appelé depuis quelques semaines «écrivain»: «Je n'ai pas connu le gymnase et ses lectures obligatoires.» Pour lui, ce sera un apprentissage de dessinateur en horlogerie dans la vallée de Joux. «Rien ne me conduisait à l'écriture.» Si ce n'est à 30 ans le défi qu'il se lance d'écrire un roman, une première version de «Ils sont tous morts», 400 pages tassées qu'il envoie aux éditeurs parisiens, sans succès.

Il ne laisse pourtant pas dormir le manuscrit au fond d'un tiroir obscur, le fait lire à des amis, des connaissances, qui l'encouragent à retravailler la chose, parmi lesquels le chorégraphe Maurice Béjart et le dessinateur Mix&Remix. C'est ce dernier qui lui déconseille la publication à compte d'auteur. «Trop bien pour ça.»

Antoine se remet donc au boulot. Puis envoie son manuscrit à L'Age d'Homme qui mettra moins d'un mois à délivrer une réponse positive.







Antoine Jaquier:  
«Ma recette est à base de tomates plutôt que de courges, parce que chez nous les tomates sont mûres au moment des vendanges.»



de sa sœur aînée à la vallée de Joux, au milieu des années 1980. «Une bande de gars super, des bûcherons, des musiciens», mais qui surfaient à l'époque sur «la vague Hendrix, Morrison, l'après 1968, le mouvement hippie. Il était considéré comme très cool de prendre des drogues, il n'y avait pas cette conscience qui existe aujourd'hui, même chez les ados, de la drogue comme quelque chose de mortifère, une forme de suicide.» Certains prenaient de l'héroïne, et le sida rôdait: «On n'en parlait pas encore, mais ils se le sont tous filé, ils avaient une seringue qu'ils se partageaient. Les couples du groupe en plus s'échangeaient facilement.»

Ils se retrouvent comme ça une quinzaine dans la vallée à être séropositifs. «Ils sont tous morts dans les années 1990.» Y compris sa sœur. Antoine, durant cette période, aligne les enterrements: «Ma chance c'est que dans le groupe j'étais le gamin, j'avais 14-15 ans, je ne prenais pas d'héroïne, je ne couchais pas avec les filles qui étaient trop âgées.



«Les amis de ma sœur sont tous morts du sida dans les années 1990»

Publicité

# NOUVEAU DANS L'ASSORTIMENT.



**NOUVEAU**

**3.95**

Ramequins au fromage, Bio surgelés, 4 pièces, 280 g

En vente dans les plus grands magasins Migros.  
LA NATURE SAIT CE QUI EST BON.



**NOUVEAU**

**3.15**

Fromage frais à tartiner aux fines herbes, Bio au lait suisse, 120 g



**NOUVEAU**

**1.70**

Thé bien-être Klostergarten, Bio 20 sachets

**MIGROS**

M comme Meilleur.

**SECRETS DE CUISINE**

**Pour vous cuisiner c'est...**

«...la meilleure assurance de me régaler sans me ruiner, en connaissant la qualité des ingrédients.»

**Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?**

«Bien qu'on m'ait sérieusement encouragé à le faire, j'ai toujours refusé de goûter les tripes. Le concept de tripaille me dégoûte. Le boudin aussi.»

**Avec qui partageriez-vous volontiers un repas?**

«Le chanteur Renaud.»

J'ai été témoin de tout ça sans en subir les conséquences. Ce livre c'est aussi pour saluer la mémoire de ces gens.»

Le succès du livre, il veut l'expliquer, entre autres, par le fait qu'en Suisse «il y a eu tant de problèmes avec les drogues, les scènes ouvertes à Zurich, Berne, l'héroïne vendue à la criée, il y a eu des milliers de morts, donc beaucoup de familles concernées et de blessures liées à tout ça.»

**Pain rassis, ail, oignons et herbes pour un véritable régal**

A force, la soupe est prête et Antoine s'en montre très satisfait: «Un régal, vraiment, le goût de la tomate est très discret. Et le pain rassis donne une onctuosité particulière. Ail, oignon et les herbes font le reste.» Son plat préféré, néanmoins, reste la «salade tomates-mozzarella di bufala, suivie de spaghettis aux crevettes géantes, à l'ail.»

Avec dans le livre aussi un éloge appuyé de la cuisine thaïlandaise mais dont il avoue pourtant «qu'on se lasse au bout d'un moment. Comme gros mangeur de fromage, je suis chaque fois content de rentrer à la maison. Un vacherin d'ail-leurs irait très bien pour accompagner la soupe.» Un vacherin de la Vallée évidemment. Après, on pourra toujours, comme le narrateur de *Ils sont tous morts*, «malgré son indiscutable hétérosexualité» se blottir «amoureusement dans les bras de Morphée».

*Texte: Laurent Nicolet  
Photos: Nicolas Righetti - Rezo*

# La soupe des vendanges

Une recette d'Antoine Jaquier



**PLAT PRINCIPAL POUR 4 PERSONNES**

- 1 gros oignon**
- 6 gousses d'ail**
- 6 tomates pelées en boîte**
- 300 g de pain de la veille**
- 1/2 bouquet de romarin et autant de thym**
- 2 cs d'huile**
- 25 g de beurre**
- 2 l d'eau**
- sel, poivre**
- 2 cs de concentré de tomates**
- 3 cubes de bouillon**
- 1,5 dl de crème**

**PRÉPARATION**

**1)** Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en deux. Tailler le pain en cubes d'env. 2 cm. En réserver un peu pour la finition. Effeuilier les fines herbes, en réserver un peu pour la

finition. Chauffer l'huile et le beurre, y faire suer l'oignon et l'ail. Ajouter les tomates et le pain, mouiller avec l'eau. Faire cuire la soupe durant env. 30 min à feu doux.

**2)** Brasser la soupe à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer. Ajouter les fines herbes, le concentré de tomates et les cubes de bouillon. Laisser mijoter encore env. 20 min. Affiner de crème et rectifier l'assaisonnement. Répartir la soupe dans des assiettes et la parsemer des dés de pain et des fines herbes réservés.

**Préparation:** env. 10 min + cuisson à feu doux env. 50 min

**Valeur nutritive**

Par personne, env. 11 g de protéines, 12 g de lipides, 48 g de glucides, 1800 kJ / 440 kcal

**Dès maintenant dans votre kiosque favori pour Fr. 4.90 ou par abonnement sur [www.saison.ch](http://www.saison.ch) Douze numéros pour seulement Fr. 39.–**

