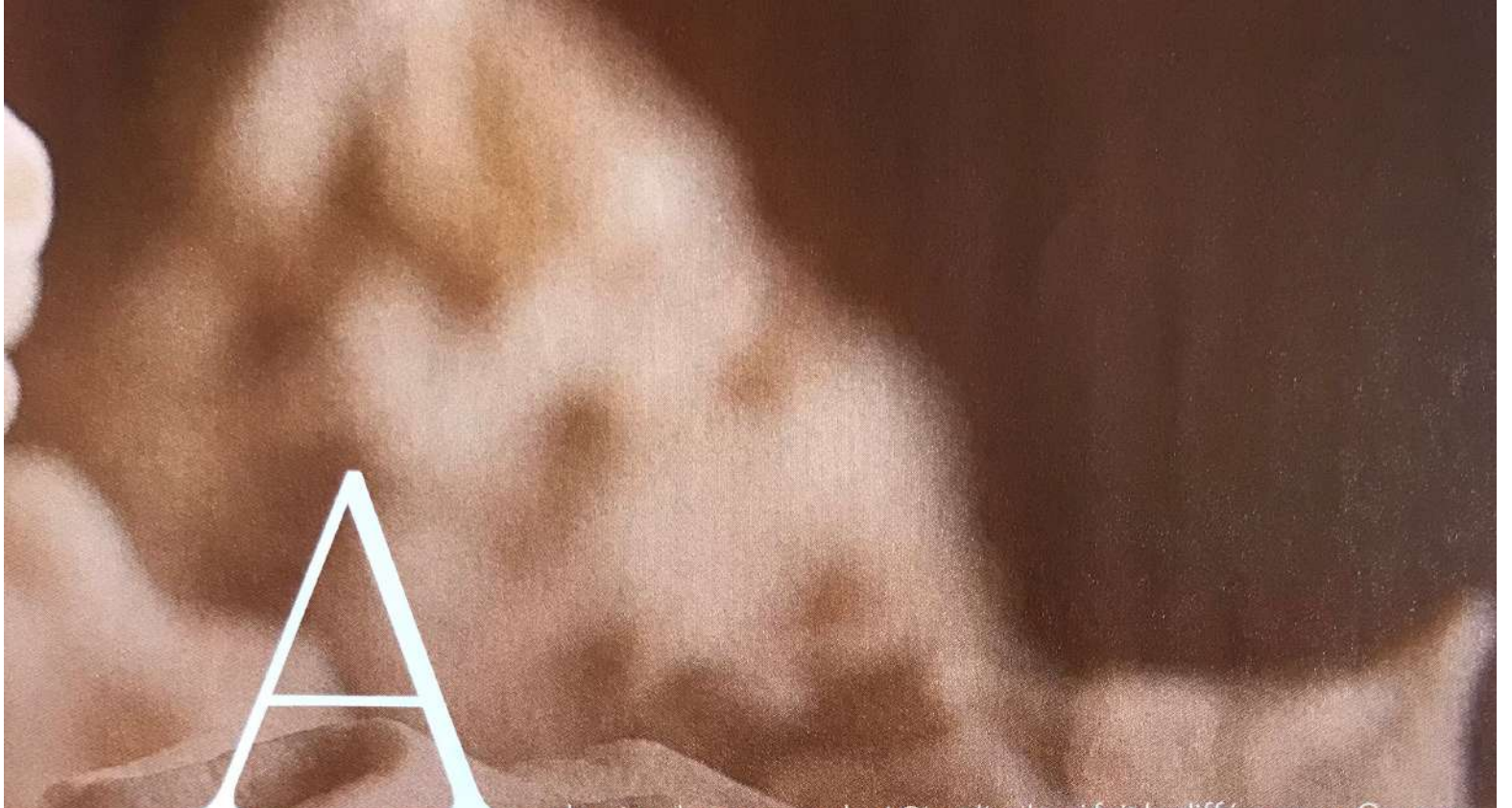


A la simple vue de la magnifique maison paysanne datant de 1742, sise dans les collines de la Gruyère, rien ne permet d'imaginer les merveilles qui s'y déroulent. On aperçoit d'abord une petite salle de vente à l'entrée et, sur la droite, une porte derrière laquelle des machines pétaradent. Dans une pièce exiguë, cinq mélangeuses tournent à plein régime et Nezajete Limani passe de l'une à l'autre, versant du blanc d'œuf tout en observant avec attention la masse nacrée qui s'épaissit de plus en plus. Une fois la consistance souhaitée obtenue, la jeune femme saupoudre soigneusement du sucre par-dessus.

Nezajete attend encore quelques minutes l'instant propice. Elle se saisit alors prestement du baquet contenant la mousse de sucre et de blanc d'œuf et en verse le contenu dans la grande machine à dresser. Lorsqu'elle appuie sur un bouton, huit douilles pulvérisent le mélange dans d'élégants moules allongés. Nezajete ne traîne pas car chaque seconde compte! «Tout le secret est là, lance Marie-José Christmas, co-propriétaire de la boulangerie Angélo Rime. En fait, la recette des meringues est simple. Il suffit de mélanger du blanc d'œuf et du sucre et de laisser sécher. Rien de plus! C'est l'œil qui fait la différence». Car aucune machine ne peut en effet déterminer le bon moment pour ajouter le sucre et pour cesser de mélanger. Le secret des célèbres meringues Rime réside donc dans le coup de main transmis par le fondateur Angélo Rime.

«Tout le monde l'a pris pour un fou!»

Comme tous les boulangers, Angélo faisait cuire ses pains dans un vieux four à bois. Mais en 1964, alors âgé de 42 ans, il en a eu assez de se lever au milieu de la nuit. Son raisonnement était simple: «Si je ne confectionnais plus que des meringues, je pourrais travailler pendant la journée». Aussitôt dit, aussitôt fait! Sa fille Marie-José s'en souvient encore: «Tout le monde l'a pris pour un fou. A l'époque, la région était encore très pauvre et personne n'imaginait que l'on puisse vivre uniquement en vendant des meringues.»

Pour que l'opération réussisse, toute la famille a dû mettre la main à la pâte, même pendant la période scolaire: «Je tenais mon alphabet de la main gauche et de la droite, je battais le blanc d'œuf!» Avec le temps, on est heureusement passé à des méthodes plus modernes, et la production a pu être augmentée massivement. Grâce à trois

fours électriques, elle atteint aujourd'hui les 35000 pièces alors qu'en 1964, le vaillant Angélo Rime ne confectionnait que quelques centaines de meringues par jour dans son antique four à bois de 1880. Mais la demande reste supérieure à l'offre car les gourmets, suisses ou étrangers, se les arrachent. «Nous n'avons jamais fait de publicité», précise fièrement Marie-José.

Devant un tel succès, pourquoi ne pas développer encore l'affaire? Interrogée à ce sujet, Marie-José secoue la tête: «Nous ne pourions plus garantir la qualité.» Aujourd'hui déjà, il est difficile de trouver suffisamment de blanc d'œuf. L'industrie agro-alimentaire est certes contente de les vendre car les fabricants de pâtes et de biscuits n'utilisent que le jaune. «Mais nos exigences sont extrêmement élevées, confie Marie-José. Nous procédons à un contrôle avant chaque livraison et nous refusons tout ce qui n'est pas parfait.»

Moins sucré et plus aérien

Les plaques de meringues sont désormais prêtes. Nezajete Limani les glisse prudemment dans le four où la mousse aérienne doit sécher pendant deux heures et demie à exactement 120 degrés. C'est Angélo qui a eu cette idée car avant, on ne dépassait pas les 100. La hausse de température se traduit par une légère caramélisation du sucre sans pour autant qu'une croûte ne se forme. Et c'est exactement ce qui permet d'obtenir des meringues parfaites.

Après le séchage, des mains lestes rangent les délicates meringues dans des boîtes. Il arrive parfois qu'une pièce s'émiette: «Nous mettons relativement peu de sucre, ce qui rend ces confiseries plus aériennes, mais aussi beaucoup plus fragiles», confie Marie-José. La plupart des autres fabricants ont la main plus lourde pour limiter les pertes mais les Rime s'en moquent car même les brisures sont très prisées des clients.

Marie-José nous invite à nous rendre dans une pièce annexe où l'on nous sert des meringues fraîches avec une portion généreuse de crème double de la Gruyère. Elles sont si légères qu'elles fondent littéralement dans la bouche, procurant un plaisir indescriptible. On ne serait jamais attendu à un tel miracle dans cette belle maison paysanne...

Pour en savoir plus: www.meringue.ch



1 Ces petits délices sèchent pendant deux heures et demie au four, à 120 °C.



2 Petites, moyennes, ou grandes: la famille Rime fabrique des meringues de différentes tailles.