

TERROIRS

Le Pie, beau plat en croûte

Marc Hempel fabrique ces gâteaux anglais avec des recettes originales

David Moginier Texte
Gérald Bosshard Photos

Dans les pays anglo-saxons, c'est une institution, un emblème national. Le Pie, c'est cette tourte en pâte brisée qui emballe une farce juteuse, moelleuse et goûteuse, qu'elle soit sucrée ou salée. Pourtant, c'est un Danois, Marc Hempel, qui a décidé de séduire nos papilles avec cette spécialité en lançant Le Pie, une production artisanale de cinq gâteaux aux recettes originales. Ses tourtes sont précuites, il suffit donc de les glisser un quart d'heure dans son propre four (190 °C) avant de les déguster à l'apéro ou avec une petite salade pour en faire un repas à lui tout seul.

Tout a démarré l'été dernier, quand Marc, en Suisse depuis quarante ans, a eu envie de faire autre chose de sa vie. «J'ai toujours travaillé dans le *business development* et le marketing. Là, à 50 ans, je voulais changer, travailler autour de la nourriture, car j'adore cuisiner.» S'il raconte tout ça avec son immense sourire, cela cachera presque son côté perfectionniste et pragmatique. Une première expérience aux Tables longues lausannoises, l'été dernier, le convainc de l'intérêt de la clientèle. En janvier de cette année, il lance sa marque, Le Pie, teste ses premières recettes dans la cuisine de sa maison, préparant tout à la main, avant de travailler avec un premier prestataire. Il a maintenant émigré à Rolle, dans une cuisine professionnelle, dont le chef, Greg, l'a aidé à perfectionner ses plats. Car un pie, comme le dit Greg, «c'est un plat en sauce pris dans une coque en pâte». «C'est la recette de ma grand-mère que je peux emmener avec moi», s'amuse Marc.

Enseigner le pie aux Suisses

Les premiers mois ont été intéressants, le marché se développant. «J'ai d'abord ciblé les anglophones, dans les stations ou les magasins spécialisés. Maintenant, j'essaie de faire découvrir le pie aux Suisses, et nous obtenons un bon retour quand

nous faisons des dégustations. Il faut juste se faire rencontrer le produit et les clients. Après, ces derniers sont séduits par les goûts et le moelleux de nos farces.»

Pour le moment, cinq recettes sont au menu. Le poulet se parfume d'estragon, le bœuf de pinot noir ou de Guinness, le chorizo se mélange aux poivrons, tandis que le papet vaudois contient des morceaux de saucisson (avec la saucisse aux choux, ça ne tient pas). Et toujours avec des légumes. La viande n'est pas hachée mais coupée en morceaux, longuement mijotés. Surtout, Le Pie cherche des producteurs locaux, des produits du terroir... sauf la Guinness évidemment.

Il faut voir Marc et son stagiaire Jonathan fonder les moules, les garnir à la main avant de les recouvrir, puis de les badigeonner d'œuf, pour comprendre la quantité de travail qui suit la fabrication de la masse. «Si le marché se développe, je pourrai acheter une machine, mais je tiens à garder le côté artisanal.» Pour l'instant, il en fait quelques centaines chaque semaine, vendus dans des magasins et un ou deux pubs. L'intérêt? Ils se gardent quinze jours au frigo et se congèlent très bien. Un repas vite fait, vendu entre 8 fr. 50 et 9 fr. 50

www.lepie.ch

Adresses

Où l'acheter

Gland Jim's British Market, av. du Mont-Blanc 33.
Saint-Légier Bangers, route des Deux-Villages 65.
Lausanne La Ferme Vaudoise, Palud 5; Aux Coquelicots, Maupas 10; La Fabrica, rue Saint-Martin 20.
Le Mont-sur-Lausanne Marché du Grand-Mont, rte du Grand-Mont 16.
Vevey Ratarouille, rue du Conseil 18.
Nyon American Market, rue Juste-Olivier 8.



Fier
Marc Hempel et l'un de ses pies, savoureuse recette à base de produits locaux.



Il faut fonder les moules d'une pâte brisée, puis les garnir de la masse qui a mijoté longuement, avant de souder le couvercle. Quelques trous pour laisser sortir la vapeur avant le passage au four.