

Gotland, l'île qui moutonne à l'horizon

Cinquante mille moutons et cinquante mille habitants cohabitent paisiblement sur ce caillou calcaire aussi grand que la Martinique et la Guadeloupe réunies, isolé au cœur de la Baltique, entre Stockholm et Riga : il s'en est fallu d'un cheveu pour que les kangourous et les koalas ne leur tiennent compagnie ...

Visby, la capitale de Gotland, est inscrite depuis le 9 décembre 1995 sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Fortifiée, la ville n'a rien perdu de son atmosphère médiévale : ses tours et ses remparts veillent toujours sur la tranquillité des promeneurs qui s'égareront volontiers dans les ruelles pavées, tortueuses, pour visiter les nombreuses églises et profiter de la sérénité des petites places, envahies, dès que le temps le permet, par les terrasses de café ...

La ville est dynamique, gourmande, agréable à vivre et à visiter, les ateliers d'artistes succèdent aux galeries des créateurs de mode et aux boutiques des artisans : design scandinave, sculpture, verre soufflé, peinture, vêtements, il est souvent difficile de résister !

Grâce aux moutons, la laine est partout, dans les vêtements et les chaussures, sur les lits et sur les tabourets, exposée aux vitrines des magasins de souvenirs. Il ne fait pourtant pas trop froid, à Gotland : l'île mérite même chaque jour son surnom de Caraïbes de la Baltique ! Il y pleut deux fois moins que sur le continent tout proche, le thermomètre, en février, ne descend sous zéro que de quelques marches, alors que des moins quinze se trouvent facilement à quelques encablures ! En été, il y fait souvent vingt degrés, d'ailleurs, le soleil brille à Gotland dès le mois de mars, quand Stockholm peine encore à se sortir de l'hiver ... On peut alors envisager une sieste, à quelques pas du centre-ville, dans le fantastique jardin botanique, ou sur les nombreuses plages, colonisées par les cygnes. Il y a aussi le Parc Almedalen : au Vème siècle, c'était le port, fort apprécié des Vikings, puis des marchands de la Ligue Hanséatique, qui ont ouvert à Gotland les portes du commerce mondial ...

Harengs, koalas & rock'n roll

On s'attable au restaurant Bakfickan, sur la Stora Torget, la place principale de la vieille ville, pour déguster le menu typique : skagen en entrée (toast aux crevettes et à l'aneth),

strömning, kajpsmör & potatismos en plat de résistance (du hareng frais poêlé, servi avec une inoubliable purée), et saffranspannkaka en dessert, accompagné, c'est une évidence, de sa salmbärssylt. On arrose le repas d'une Wisby klosteröl, une bière locale légèrement ambrée et pas du tout filtrée ... Ici aussi, le kangourou a failli être une vedette, si le poisson-clown avait, dans l'assiette, remplacé le hareng : pas plus que la morue, il n'aurait pu s'acclimater sous l'Équateur ... Il faut visiter le Lånsmuseet de Visby pour comprendre cette histoire de kangourou : Gotland est une île voyageuse qui, c'est difficile à croire, a quitté l'Australie depuis 400 millions d'années, pour remonter vers le Nord à la vitesse de 2 millimètres/an !

Résumer Gotland à Visby serait néanmoins dommage : il faut absolument circuler sur l'île, et rejoindre, au Nord, Fårö, l'île d'Ingmar Bergman et de Fifi Brindacier, accessible par un bac (traversée gratuite).

On admire, sur les plages, d'étonnants rochers sculptés par l'érosion, et on déjeune, c'est une obligation, au Kuten bensincafé et à la crêperie Tati, dont le patron s'appelle Thomas (on prononce le s) : ils valent, à eux seuls, le détour ! Vous ne pouvez pas imaginer qu'au milieu de nulle part, vous allez entrer dans la plus soul de toutes les crêperies bretonnes, dans le plus surprenant de tous les établissements du Royaume. En saison, c'est un restaurant (les crêpes et les galettes sont confectionnées l'été par de vrais bretons saisonniers), une salle de concerts que les spectateurs fréquentent en tracteur ou en Harley et un temple du rock, érigé à la gloire de James Dean et d'Elvis. On y découvre une collection de frigos, un cimetière de voitures américaines rouillées, des juke-boxes de Chicago et de véritables reliques, comme du gravier de Graceland et la porte d'un taxi dans lequel s'est assis Jimmy Hendrix ... Valériane, la fille de Thomas, gère une chambre et table d'hôtes tout à côté, ouverte toute l'année (et elle parle parfaitement le français, ça aide !).

Gotland est, de chez nous, le plus proche petit bout d'Australie, mais l'île n'est que de passage : elle continue sa course folle vers le Pôle, qu'elle espère atteindre dans un million d'années ! Voilà une bonne raison pour aller la découvrir sans attendre ...

Gotland, terre de truffes

Les sous-sol de cette île mystérieuse recèlent des

merveilles gastronomiques que l'on vient à peine de découvrir, que l'on commence tout juste à exploiter : l'île aurait dû profiter de son périple insensé pour embarquer, en passant au large de l'Italie, les Lagottos Romagnolos dont elle a aujourd'hui bien besoin ...

L'union fait la force, c'est bien connu : ils se sont mis à cinq pour préparer ce formidable tryffel menu. Le matin, Ragnar et Camilla ont emmené Lizzy et Java dans les sous-bois : il n'a pas fallu aux deux Lagottos Romagnolos plus de vingt minutes pour en dénicher une demi-livre ! Les Lagottos Romagnolos sont des chiens truffiers italiens, originaires, comme leur nom le laisse deviner, d'Émilie-Romagne, qui traquent la truffe par amour : il faut les surveiller attentivement sinon, sitôt trouvée, sitôt croquée ! Ragnar et Camilla ont tout de suite ramené leur récolte à Rickard Hasselblad, le Chef du Smakrike, puis ils ont été travailler dans leur cabinet d'architectes : aucun des cent truffiers recensé ne vit de la chasse à la truffe, tous sont amateurs.

Il faut dire que la passion de la truffe à Gotland date d'hier, ou d'avant-hier : la première a été repérée, il y a plus de trente ans, mais elle n'a intéressé personne, les pionniers n'ont commencé à importer des chiens et à se former que vers la fin des années quatre-vingt-dix ...

Sassa en fait tout un fromage

Ulla et Karina, éleveuses de mouton, ont fait partie des pionnières, quand elles ont réalisé tout ce que la truffe pouvait apporter à l'île : maintenant, elles élèvent aussi des Lagotto Romagnolo. Ce sont de piètres chiens de berger, mais chacun son truc ! Okra et Duchesse, les chiens d'Ulla et de Karina, ont trottiné une demie-heure entre les noisetiers centenaires et les vestiges vikings pour repérer, le nez au vent, un demi-kilo de truffes !

L'île est littéralement truffée, le mot est faible, d'une quantité incroyable de *tuber uncinatum*, la truffe noire de Bourgogne, vendue ici 500 euros le kilo, c'est-à-dire dix fois moins qu'en France !

La fromagerie Stafva Gård, installée entre Ljugarn et Visby, produit du fromage aux truffes grâce à Sassa, son Lagotto né à Risungs, chez Ulla. Inger, la fromagère, n'achète jamais la moindre truffe, même à Noël, en période de pointe. Elle ne quitte même la propriété pour en ramasser. Il lui suffit, comme tous les maîtres du monde, de sortir le chien au fond du

jardin : en moins de dix minutes, Sassa lui trouve les 150 grammes de truffes nécessaires à la confection d'une meule de douze kilos ...

Truffé, le caramel

Rickard vient d'ouvrir, avec son épouse Lotta, un hôtel confortable, sobre et moderne, juste au-dessus de son agréable et savoureux restaurant : il accueille, le temps d'un week-end, les amateurs de truffes, qui partent en safari avec Ragnar, Camilla, Lizzy et Java, avant de s'attabler pour déguster ce qu'ils ont récolté.

Rickard cuisine la truffe depuis que Ragnar et Camilla lui en amènent. Il a d'abord essayé d'incorporer la truffe aux plats du terroir de Gotland, l'agneau, la purée, le poisson, avant de se sentir suffisamment à l'aise avec le produit pour tenter de nouvelles expériences ...

Soyons honnêtes : rares sont les Chefs suédois qui savent cuisiner la truffe. Elle ne fait pas partie de leur culture, même si leur cuisine, grâce à Tore Wretman, le Bocuse suédois qui vit en France, s'inspire beaucoup de la nôtre.

Rickard, lui, a su l'appriivoiser, l'amadouer. Il a compris, les autres non, pas encore, pas tous, que le truffe, de Gotland ou d'ailleurs, n'a aucun goût, qu'il faut arriver à transformer son parfum, merveilleux, en saveur. C'est de l'alchimie ! Il faut la râper, l'incorporer au dernier moment, à une préparation chaude, pour qu'elle révèle, exhale ses qualités : cuite, grillée, mijotée, elle ne présente aucun intérêt, alors qu'un bout de truffe, râpé, émietté au-dessus d'un plat de pâtes fumantes, d'une purée de rates ou d'une omelette baveuse, constitue un festin de Roi !

Rickard a inventé une crème brûlée au foie gras et aux truffes : il l'accompagne d'étonnants carrés de cacao croquant, de petits raisins et de tronçons de pomme, pour la servir en entrée. Ensuite, dans son tryffel menu, arrive un agneau de Gotland, à la réduction de truffes et vin rouge, accompagné d'une purée légèrement truffée ... La truffe, c'est une bonne nouvelle, a même droit à un dessert, une crème glacée maison, à la vanille, parsemée de miettes de truffe et de chocolat noir, accompagnée d'un caramel ... truffé, truffé comme cette île l'est, de mystères, de rencontres et de surprises.