

Origine des Malakoffs

Cette spécialité de la côte vaudoise préparée à base d'un morceau de fromage est bien de chez nous, malgré un nom qui évoque plutôt la Russie.

L'histoire de cette dénomination vaut la peine d'être contée. Même si elle a un peu le caractère d'une anecdote, elle est basée sur des faits historiques vérifiables.

Au moment de la guerre de Crimée (1853-1855), les troupes anglaises et françaises dans le rang desquelles combattaient de nombreux Suisses, se trouvèrent immobilisées devant la ville de Sébastopol, puissamment défendue par l'artillerie lourde du fort Malakoff.

Après plusieurs assauts infructueux, le Général Pélissier organisa un blocus de la ville et fit creuser des tranchées en zigzag pour permettre une approche du fort à l'abri des obus russes. Pendant ce travail de sape qui dura plus d'une année, les soldats organisaient des bivouacs au cours desquels ils faisaient frire des tranches de fromage dans une poêle ou simplement réchauffées autour d'un feu de camp. Après un siège de 14 mois, le fort fut prit et Sébastopol tomba, mettant fin à la guerre de Crimée, consacrant la défaite de la Russie par le traité de Paris, signé le 30 mars 1856.

A leur retour au foyer, de nombreux Suisses originaires de la côte vaudoise se regroupèrent pour commémorer la prise de Sébastopol et prirent l'habitude de célébrer cet événement en se réunissant autour d'un feu de camp qui leur rappelait les bivouacs d'antan. Pendant ces festivités qui avaient lieu en plein air, ils dégustaient comme à l'époque, des tranches de fromage frites à la poêle dans du beurre, accompagnées de pain et de moult pichets de vin blanc. En souvenir des assauts de la célèbre tour de Sébastopol, on donna à ce fameux met à base de fromage le nom de Malakoff.

En ce qui concerne la recette des Malakoffs telle que nous la connaissons aujourd'hui, voici sa véritable origine. En suivant la chronologie de l'histoire on peut relever qu'entre 1880 et 1891, un jeune couple de Bursins, Jules et Ida Larpin, était au service du Prince Jérôme Bonaparte (1822-1891) dit Prince Napoléon, à la villa Prangins sur la propriété de la Bergerie. Le Prince Napoléon, neveu de Napoléon I^{er}, surnommé Plon-plon par ses intimes en raison de sa passion pour les stratégies militaires et les soldats de plomb, organisa une réception dans sa résidence de la Bergerie à Prangins à laquelle participaient des vétérans de la guerre de Crimée. A cette occasion, Mme Larpin, toujours à la recherche de nouveauté dans l'art culinaire et à la demande du Prince qui voulait honorer ses hôtes, servit comme entrée une version adaptée de Malakoffs sous forme d'une tranche de gruyère enrobée de pâte à frire et cuite dans du beurre.

A la mort du Prince Napoléon en 1891 et devant le succès de sa recette, elle eut l'idée d'en faire bénéficier ses cousins Alfred et Rose Larpin alors tenancier de l'Auberge d'Eysins. Devenu plat principal de l'auberge, la recette devait être allégée et l'huile de friture remplaça le beurre de cuisson. Cela ne diminua en rien le succès de cette spécialité. Au contraire elle fût jugée plus digeste et fut accompagnée de salade, cornichons, petits oignons et moutarde.

Cette recette qui figure dans le « cahier de recette de maman Rose » est encore utilisée de nos jours et continue de plaire puisqu'aujourd'hui encore on vient de loin pour déguster les Malakoffs d'Eysins.

Dans le livre d'or de l'auberge anciennement détenu par Monsieur et Madame Genicoud, propriétaires de l'auberge de 1955 à 1980, figurent de nombreuses célébrités dont Mistinguett, Yvonne Printemps, Pierre Fresnay, le Roi de Jordanie, Alain Delon etc.

Actuellement, Madame E. Luder et Madame M. Haldiman se feront un plaisir de vous recevoir et de vous servir les véritables, authentiques et toujours autant appréciés Malakoffs à l'auberge l'Ecusson Vaudois à Eysins.