



Mathias Johner (à gauche) et Peter Liem cultivent chaque année 10 hectares de Kalettes sur leurs champs.

Le chou tendance du Seeland

Les Kalettes sont un croisement entre le chou de Bruxelles et le chou frisé non pommé.
Ce légume d'hiver est cultivé dans le Seeland bernois et fribourgeois.
Producteurs, Mathias Johner et Peter Liem révèlent tous les bienfaits de cette plante.

TEXTE MARKUS EHINGER **PHOTO** TOBIAS GERBER

Impressum: Coop, région Berne, case postale, 3001 Berne; Rédaction: Désirée Hofer, tél. 031 980 93 95, e-mail: coopzeitung.be@coop.ch



KALETTES



Un légume très polyvalent

Les Kalettes peuvent être consommées grillées, cuites ou crues. La plate-forme culinaire Fooby (voir le lien ci-dessous) propose de délicieuses recettes à tester. Ce légume d'hiver typique est en vente au prix du jour dans tous les magasins Coop de la région.

 www.fooby.ch

petit goût de noisette», déclare Mathias Johner (29 ans) qui travaille dans l'exploitation de ses parents. Les Kalettes sont des légumes très polyvalents qui peuvent être consommés grillés, cuits ou crus. Leurs feuilles très frisées sont par exemple parfaites dans une salade colorée. Peter Liem (46 ans), directeur d'exploitation adjoint de Lorenz Gutknecht Gemüseulturen, est convaincu: «Les Kalettes sont jolies à regarder et ce légume croquant met de la couleur dans les assiettes.» Et Mathias Johner révèle un petit secret: «Quand je prépare des pâtes, j'ajoute des Kalettes pendant les dernières minutes de cuisson. Elles donnent une magnifique couleur aux nouilles qui sont bien meilleures.» Le temps de cuisson de quatre minutes est par ailleurs très pratique.

Récolte en hiver

Les Kalettes sont des légumes cultivés en Suisse en hiver. Tandis qu'à cette saison, les autres légumes sont des produits de garde, les Kalettes peuvent être consommées aussitôt après la récolte. Ce qui représente aussi certaines difficultés. «Le temps de culture est très long», explique Peter Liem. En effet, les pousses de Kalettes sont plantées mi-avril et la récolte débute fin octobre et selon les variétés, se termine en mars. Si les clients peuvent admirer des champs à la belle couleur violette, ils auront surtout le plaisir de découvrir de délicieux légumes pendant tout l'hiver dans les magasins Coop. ●

Avec leur couleur violette lumineuse, elles font d'abord penser à de la lavande: les Kalettes, un croisement entre le chou de Bruxelles et le chou frisé non pommé. Pourtant, ce légume riche en substances nutritives n'est pas cultivé en Provence, mais dans le Seeland – en exclusivité depuis cinq ans par deux entreprises, Lorenz Gutknecht Gemüseulturen à Anet et Johner Frischgemüse à Chiètres. Ils en cultivent 10 hectares chaque année avec une tendance en hausse. Tout d'abord car les Kalettes font partie des superaliments et sont appelées le chou tendance. «Les Kalettes sont moins amères que le chou de Bruxelles. J'aime leur

COURSES DU LAUBERHORN



Week-end de ski à Wengen

Du 18 au 20 janvier 2019, Wengen accueillera l'élite mondiale du ski alpin. La 89^e édition des Courses internationales du Lauberhorn créera à nouveau l'événement cet hiver avec un programme de



PHOTO DR

trois jours. Les meilleurs athlètes du monde débiteront le week-end de ski le vendredi 18 janvier avec le combiné alpin. La légendaire descente du Lauberhorn, le samedi 19 janvier, est considérée comme le grand moment de l'événement: sur la plus longue descente des compétitions, 4,5 kilomètres, les skieurs affrontent le Hundschof et le Haneggsschuss et bien d'autres passages clés. Pour terminer en beauté, les skieurs techniques s'affronteront lors du slalom le dimanche. La prévente pour les billets des tribunes a déjà commencé. Grâce à Coop qui est partenaire de l'événement, les titulaires de la Supercard bénéficient de 25% de réduction sur les billets pour les tribunes du dimanche 20 janvier 2018. L'offre est limitée et seuls deux billets peuvent être achetés par Supercard. Les billets pour les Courses internationales du Lauberhorn sont en vente auprès de Starticket. STI

 www.coop.ch/lauberhornrennen