



## Malakoffs d'Eysins, l'histoire continue !

Eysinoises, Eysinois, réjouissons-nous ! L'histoire de la gastronomie vaudoise continue de suivre son cours dans notre sympathique village. Depuis 1904, les Malakoffs d'Eysins font frémir nos papilles et redonnent le sourire à l'occasion de repas entre amis, en famille, ou entre 4 yeux pour un repas romantique.

Après 34 ans de bons et loyaux services, Madame Elisabeth Luder, dit « Babeth » pour les intimes, a remis en janvier de cette année, les clés de l'établissement ainsi que la fameuse recette des Malakoffs à son neveu et à sa femme, Christophe et Ediene Heiniger (appelez-la « Jenny »), habitants d'Eysins eux aussi (le lointain Petit-Eysins).

Ne craignez donc rien pour vos Malakoffs, ils sont entre de bonnes mains ! Elisabeth veille au grain et surveille son neveu de près ! Edouard Luquet (Doudou) continue également de vous préparer de bons petits plats.

Ainsi, c'est avec plaisir que tous les 4 (Christophe & Jenny, Elisabeth, Doudou) nous vous accueillons à l'Ecusson Vaudois, afin de vous faire découvrir ou redécouvrir le véritable Malakoff d'Eysins (au Gruyère d'alpage de M. Mignot à Saint-Georges) ou encore les 2 nouvelles variantes au fromage de chèvre ainsi qu'au fromage de brebis (brebis dans le courant de l'été).

### Mais d'où vient le Malakoff ?

Malakoff ? un drôle de nom pour une spécialité de la Côte ! Pour connaître l'origine de notre fameux beignet, il faut remonter le temps et traverser les frontières.

Durant la guerre de Crimée (1853-1855), de nombreux Suisses combattaient dans les troupes françaises qui se trouvèrent immobilisées devant la ville de Sébastopol, puissamment défendue par l'artillerie lourde du fort Malakoff. Après un siège de 14 mois, Sébastopol tomba, mettant fin à la guerre. Durant le siège, les soldats organisaient des bivouacs au cours desquels ils faisaient frire des tranches de fromage dans une poêle ou autour d'un feu de camp.

A leur retour en Suisse et notamment sur la Côte vaudoise, les vétérans prirent l'habitude de se réunir et de commémorer la prise du fort lors de festivités où l'on faisait à nouveau frire des tranches de fromage accompagnées d'un bon pichet de vin blanc de la région. En souvenir de la prise du fort, on appela ce fameux mets « Malakoff ».

La recette telle que nous la connaissons aujourd'hui, trouve son origine à la Villa Prangins. Entre 1880 et 1891 un jeune couple de Bursins, Jules et Ida Larpin, au service du Prince Jérôme Bonaparte, dit Prince Napoléon, à la villa Prangins. Le Prince Napoléon organisa une réception à laquelle participaient des vétérans de la guerre. À cette occasion et à la demande du Prince qui voulait honorer ses hôtes, Mme Larpin, 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.

À 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, qui fut jugée plus digeste et accompagnée de salade, cornichons, petits oignons et moutarde.

*L'équipe de votre restaurant, l'Ecusson Vaudois  
Christophe, Jenny, Elisabeth, Edouard.  
Source: Wikipédia*

