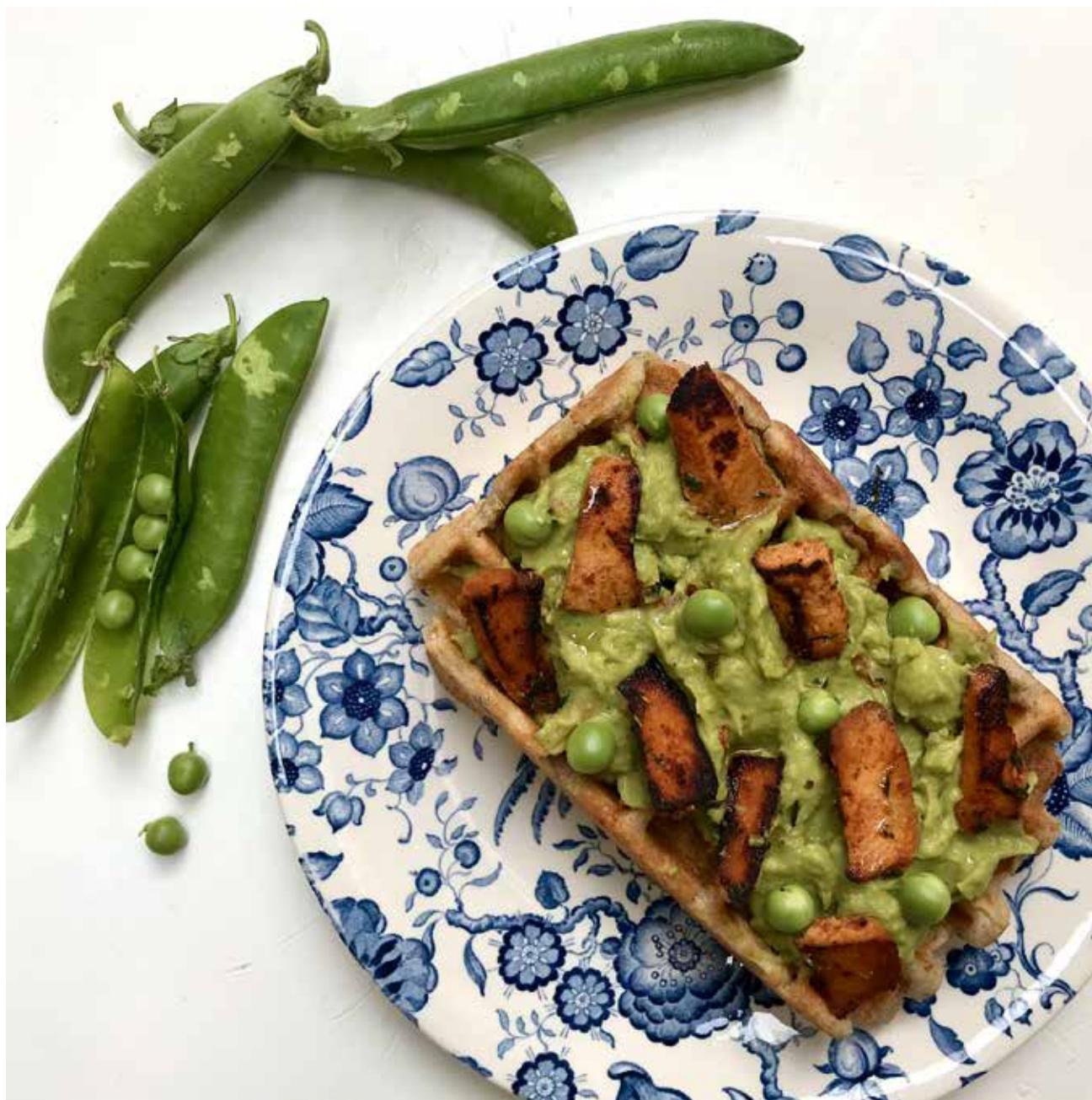


GAUFRES VÉGÉTALES

Wof!

Tandis que nos corps étaient confinés, deux esprits créatifs décidaient de proposer une autre façon de se sustenter. Située passage de l'Amirauté, à Vichy, Wof est une gaufrierie 100 % végétale. À toute heure de la journée, on y trouve des gourmandises alvéolées en version sucrée et salée.





L'année 2020 fut pour beaucoup d'entre nous une occasion d'éprouver notre capacité d'adaptation et de changement. Tel fut le cas pour Anne Chevrel, costumière spécialisée dans le costume historique et Giuseppe Di Caro, sculpteur qui tous deux avaient en tête une façon de compenser la fragilité inhérente à leurs métiers en s'inventant une activité vertueuse. *« Notre projet est né pendant le premier confinement. Il a été monté en trois mois. On s'est dit c'est maintenant ou jamais car on a vite compris que la situation allait durer. Les banques ont été assez frileuses à l'idée de nous voir investir en temps de crise sanitaire dans une économie alimentaire. Ceci étant, une gaufreterie salée, sucrée, 100 % végétale, cela a intrigué. Et nous avons été très bien accompagnés par l'association Initiative Allier. »*

BRUSCHETTA ALVÉOLÉE

Dans l'imaginaire collectif, la gaufre est le plus souvent associée aux fêtes foraines, kiosques de bord de mer ou marchés de Noël. Ordinairement composée de farine, de beurre et d'œufs, elle est le plus souvent mangée à l'unité et fait rarement l'objet d'un repas complet. Revue et corrigée par un Sicilien originaire d'Agrigente naturellement versé dans le véganisme et une créatrice amatrice de nourriture végétalienne, cela donne une carte à des lieues des clichés. Les gaufres d'Anne et Giuseppe sont une sorte de version alvéolée de la bruschetta, cet antipasto frugal à base de pain accompagné de toute sorte de ragoûts de légumes. *« Dans le sud de la Sicile, mes grands-parents et ceux de leur génération mangeaient de la viande trois fois par an. La nourriture*

était principalement composée de pâtes, de légumineuses, de fruits et d'herbes aromatiques. » Au printemps 2020, alors que son vieux gaufrier familial la lâchait, Giuseppe offre à sa compagne un gaufrier semi-professionnel. *« Nous avons passé des soirées à faire des tests. »* Leur pâte à gaufre 100 % végétale à base de farine de seigle, de blé et huile d'olive se rapproche d'une panification. Il leur a fallu trouver les bonnes proportions pour qu'elle soit suffisamment aérée tout comme il a fallu doser les ingrédients de la chantilly végétale montée au siphon.

Puis un jour qu'elle faisait sa sortie dans le cadre du périmètre autorisé, Anne a dévié de son circuit habituel pour emprunter le passage de l'Amirauté. Au numéro 19 se trouvait un panneau « à louer ». *« Le lieu était le seul ingrédient qui manquait à notre recette »,* s'amuse Giuseppe. Anne a sorti ses crayons pour composer un logo et tous deux ont retroussé leurs manches pour vider et faire de l'endroit un costume à leur mesure. À l'étage, ils ont installé leur pétrin et dans la verrière du rez-de-chaussée, auprès de leur terrasse, Anne a mis sur pied un minuscule jardin. Pour nom, ils ont choisi « Wof! » qui rappelle la sonorité des gaufres et se rapproche du terme ancien walfre qui signifie « rayon de miel » en vieux français, comme la forme des gaufres juste dorées.

DU VITE FAIT BIEN FAIT !

Depuis le 24 octobre 2020, le couple n'en finit pas de créer entre les recettes de Wof qui changent en partie toutes les trois semaines, la Fabrique du hanneton pour elle et l'atelier de sculpture pour lui. *« C'est pour cela que nous n'ou-*

« DU BIEN MANGER SANS DÉCHIRER LE CHÉQUIER. »

urons pas en soirée. » En quelques mois seulement, en plus des curieux qui arrivent de toute part – comme les adeptes de l’Ironman –, ils se sont constitué une clientèle d’habitues et se verraient bien continuer sur leur lancée. « *Nous souhaitons compenser les déséquilibres qui existent ici entre l’offre des grands restaurants et celle des fast-foods, proposer du bien manger à toute heure en journée sans pour autant déchirer le chéquier.* » Gaufre Ziki, inspirée du Tzatziki ou gaufre chantilly aux fruits rouges, le résultat est bluffant : vous quitterez les lieux rassasiés avec une sensation de légèreté. Cet automne au passage de l’Amirauté, les gourmets verront leur cœur balancer entre une Tancredi (un italien à la fête) gaufre salée, crème de truffe et champignons, béchamel à la noix de muscade, émincée de pomme de terre et une Célestin (la plus vichyssoise des gaufres), rehaussée de crème vichyssoise, poireaux et pommes de terre sautés, une Zucca, Yucatan, Willy... et tant d’autres gaufres salées ou sucrées.

Corinne Pradier

Engagés mais paisibles

Wof c’est une cuisine bio et végétalienne, des plats sans lactose (sans gluten sur demande), le tout fait maison. Les bouteilles de verre sont consignées, les serviettes papier et couverts recyclables. Parce que l’alimentation est le levier le plus puissant pour optimiser la santé humaine et la durabilité environnementale, l’établissement bénéficie du label FiG éco responsable, acronyme de Food Index for Good. « *Le changement se propose, il ne s’impose pas. Nous croyons à l’intelligence des humains, à leur capacité de résilience.* » Anne & Giuseppe prennent leur farine au moulin de Gribory à Chatelus, leurs fruits, légumes et herbes chez Éliane et Jean-Claude Prodel à Gourbilière. Les gaufres sont accompagnées entre autres des cidres Amour de la maison Héroudet, des jus de fruits Patrick Font, implanté près des Monts du Lyonnais.

Facebook : @wof.compagnie



© wof