

Miamiam, les escapades culinaires et sonores des Sierrois Simon César Forclaz et Pascale Tschopp

Partis de Sierre en Juillet 2025, Simon César Forclaz et Pascale Tschopp ont sillonné les Balkans, la Turquie et le Moyen-Orient. Voyageant micro à la main, ils ont produit des podcasts dédiés aux recettes locales.

Sierre (Commune)

Gastronomie

02 janv. 2026, 17:00



Pascale Tschopp et Simon César Forclaz dégustent des petits poivrons lors du tournage du premier épisode de leur podcast.

Miamiam



Connaissez-vous le *turşu*: spécialité turque se prononçant tourchou? C'est le nom donné aux légumes marinés vendus en bocaux et le sujet du premier épisode du nouveau podcast Miamiam.

Publicité

Enregistré à Istanbul en août et diffusé le 29 décembre, il a été co-réalisé par le vidéaste Simon César Forclaz et sa compagne Pascale Tschopp, psychomotricienne et fondatrice d'une marque

de vêtements éthiques. Le couple a aussi bénéficié de l'aide d'amis pour les voix, le graphisme ou encore la musique.

A LIRE AUSSI:

[Sierre: aux ateliers Communs, on partage à la fois les outils et l'expérience. Visite guidée](#)

Partis de Sierre en juillet 2025 pour une année sabbatique sur la route au volant de leur van, ils font actuellement escale à Oman après avoir traversé les Balkans, la Turquie, la Géorgie et une partie du Moyen-Orient. Leur premier objectif était de rejoindre l'Iran, mais ils ont dû renoncer en raison de la situation géopolitique.

«Nous avons déjà beaucoup voyagé ensemble et séparément, et nous avons toujours eu une accroche pour la nourriture. Partir une année, c'était l'occasion de réaliser ce rêve qu'on avait de parler de nourriture dans un projet audio», avance Simon qui a endossé le rôle de preneur de son, et Pascale celui de narratrice et intervieweuse.

Un épisode, une recette

Alors que les contenus en ligne alliant voyage et gastronomie se sont fortement développés ces dernières années, la démarche du binôme s'illustre par la concision et la clarté de la proposition: un épisode, un lieu et une recette intrigante. «La recette c'est un peu un prétexte, un fil rouge pour le podcast, on voulait qu'elle raconte quelque chose de la culture locale et nous permette d'aborder différentes thématiques», explique Pascale.



Magasin vendant des bocaux de légumes marinés à Istanbul (crédit: Miamiam)Après la Turquie, les deux Sierrois se sont rendus en Géorgie où ils sont restés un mois et demi et ont enregistré le second épisode de Miamiam qui sortira “dès qu’il sera terminé”.

D’autres suivront, mais les reporters n’ont pas souhaité se mettre trop de contraintes durant leur année sabbatique en enchaînant les reportages. «On ne voulait pas que cela prenne trop de temps durant le voyage», avoue Pascale. «Mais cela en prend passablement», renchérit Simon, qui estime à un mois de travail à plein temps la production d’un épisode. Miamiam est pour l’instant un projet personnel qui n’a pas reçu de soutien financier de médias ou d’institutions.

Publicité

Un épisode pilote sur le choléra haut-valaisan

Retour prévu à Sierre en juillet 2026, Simon et Pascale retrouveront alors leurs occupations respectives. Mais ils espèrent pouvoir continuer l'expérience Miamiam, avec pourquoi pas de futurs épisodes helvétiques.

Avant son départ, le duo avait d'ailleurs enregistré un reportage dans le Haut-Valais pour le programme pilote (non diffusé) de leur projet. Leur choix s'était alors porté sur le choléra, une tourte typique de la vallée de Conches mélangeant légumes, fruits et fromage.

A LIRE AUSSI:

[On a percé les secrets du vrai choléra de Conches](#)

«On aurait pu choisir la raclette et cela aurait été sûrement intéressant mais peut-être un peu trop convenu», déclare Simon. «Avec le choléra, on avait un plat moins connu qui permettait de parler de culture. On était en plein dans le concept Miamiam.»

PAR CLÉMENT GIRARDOT
