

Supplément

Vins & Saveurs

Terroir pluriel





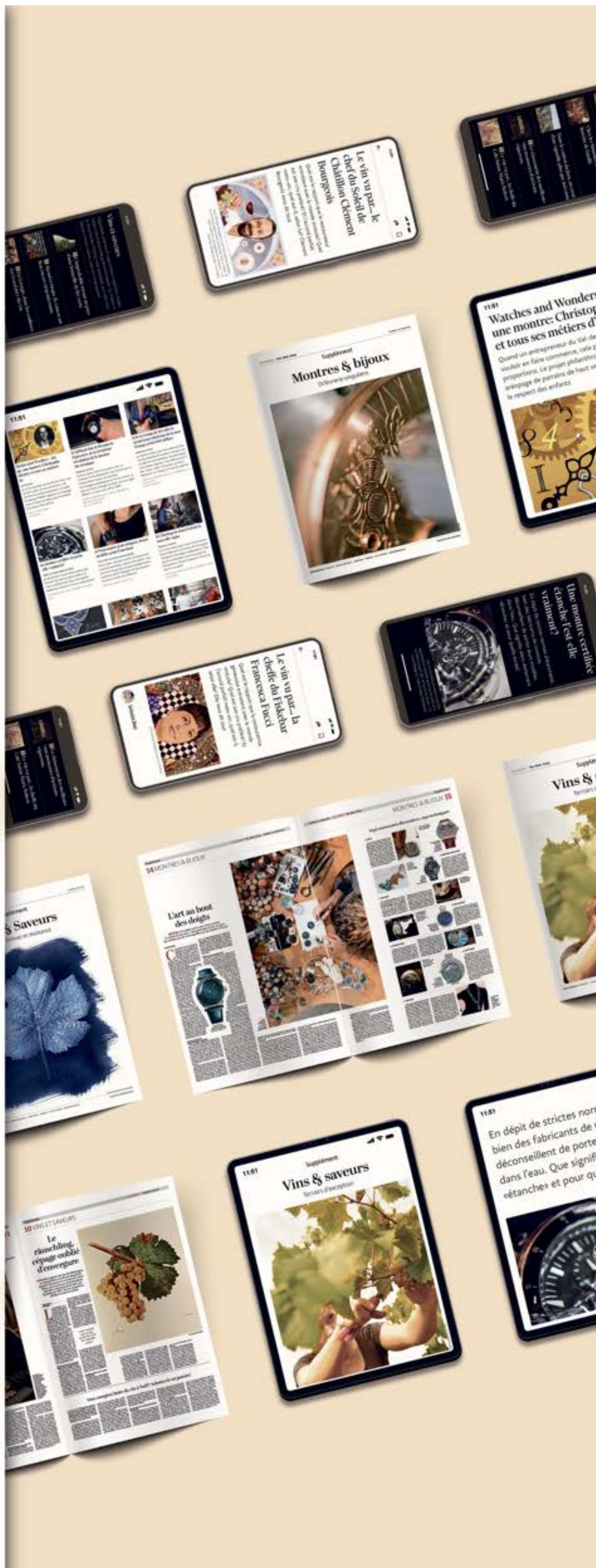
DÉCOUVREZ NOS SUPPLÉMENTS

Luxe & Gastronomie

Plaisir de vivre!

Goûtez à l'exceptionnel,
savourer l'exclusivité.

Retrouvez tous nos suppléments
avec votre journal «Le Temps»



Le vin vu par... Anne-Sophie Pic

GASTRONOMIE Quel est le rapport que la cheffe du Beau-Rivage Palace de Lausanne entretient avec le monde vinicole? Quel est son cru préféré? Et l'accord parfait mets-vin, quel est-il, selon elle? La restauratrice française vous dit tout

PROPOS RECUEILLIS
PAR GRÉGOIRE BAUR

Le chiffre trois pourrait résumer la cheffe Anne-Sophie Pic. Trois comme le nombre de lettres de ce nom de famille associé à la gastronomie depuis la fin du XIXe siècle et l'ouverture du premier restaurant familial par son grand-père en Ardèche. Trois aussi, comme le nombre de générations qui se sont succédé derrière les fourneaux. Trois, surtout, comme les étoiles que lui décerne, année après année depuis 2007, le Guide Michelin pour son restaurant de Valence, dans la Drôme. La cheffe détient aussi plusieurs autres restaurants, à Paris, Dubaï, en Chine ou au Japon. Mais aussi en Suisse: le restaurant Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne, auréolé de deux étoiles au Michelin et d'un 18/20 au GaultMillau. Mais, pour cette interview, ce n'est pas la cuisine d'Anne-Sophie Pic qui nous intéresse, mais la relation que la cheffe entretient avec le vin. Une relation qui, assure-t-elle, sublime son quotidien.

Le vin pour vous, c'est... Un savoir-faire ancestral, notamment dans mon terroir natal qu'est la vallée du Rhône, en France. Les vins des appellations Condrieu, Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph ou encore Cornas ont bercé mon enfance. Mon père en parlait beaucoup. Le vin, c'est donc ma région, mais c'est aussi le prolongement du goût et d'un plat. Par le passé, j'ai toujours travaillé dans l'esprit qu'un plat doit être suffisamment complet pour vivre tout seul. Mais ces dernières années, grâce à mes sommeliers notamment, j'ai découvert à quel point le vin peut sublimer le plat et inversement. Depuis, les accords mets et vins ont pris une grande importance dans la maison.

Un vin qui vous a bouleversée? J'en citerai deux. Le premier est un Petrus, dont je ne me souviens plus le millésime. Je l'ai dégusté alors que j'avais 12 ou 14 ans, en compagnie de mes parents, en vacances chez des amis restaurateurs. Mon père m'a mis une très grande pression, me disant que je dégustais quelque chose au-delà de l'entendement, un véritable nectar. Ce souvenir est assez évanescent, mais il m'a marqué. Il dit l'amour que mon père avait pour le vin, un amour qu'il m'a transmis même si je l'ai développé sur le tard. Il m'a aussi fait comprendre que l'on goûte un vin comme on goûte une cuisine.



(FLORENCE WOJTYCZKA POUR LE TEMPS)

Le deuxième souvenir est récent. Il s'agit d'un champagne Salon, millésime 1976. Tout simplement exceptionnel. Très peu connu, ce blanc de blanc est issu d'un seul terroir, la côte des Blancs, d'un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, et d'un seul cépage, le chardonnay. Je l'ai servi avec un plat imaginé autour des racines (salsifis, panais, gentiane), accompagnées de truffe blanche. L'échange entre le plat et le vin était parfait et nous a procuré une grande émotion. Ce vin m'a bouleversée. Il faut dire que je suis une grande amoureuse des champagnes.

Un souvenir marquant lié au vin? C'est un souvenir lié à l'étiquette de la cuvée Cathelin du domaine Jean-Louis Chave, dans la vallée du Rhône. Cette syrah de l'appellation Hermitage n'est pas produite tous

les ans, mais uniquement lors des meilleurs millésimes. Elle tire son nom du peintre Bernard Cathelin – élève de Matisse – qui a élaboré l'étiquette pour la première cuvée en 1990. Il était un ami de mon père Jacques et de Gérard Chave. Chaque été, j'allais découvrir ses tableaux dans la Drôme, où il installait son atelier d'été. Indirectement, via mon père et l'amitié qu'il portait à ces deux hommes, j'ai donc été témoin de l'histoire de cette cuvée. C'est un souvenir immense.

Votre péché mignon vinicole? Les madères, ces vins fortifiés que m'a fait découvrir mon père, qui les adorait. Mais aussi un autre vin fortifié, l'amontillado, qui est un xérès, que j'ai connu grâce à ma sommelière Paz Levinson. J'ai eu un coup de foudre pour ces vins,

qui se marient parfaitement avec le chocolat ou l'iode.

Un repas sans vin, c'est... Une opportunité de créativité à saisir. Le vin est au cœur de nos accords, mais nous aimons aussi les faire avec des boissons créatives sans alcool. Cela permet à nos clients qui ne peuvent ou ne veulent pas boire d'alcool de ne pas être dans la frustration. Nous avons d'ailleurs réalisé une création en collaboration avec la maison danoise Muri. Nous avons mis un an à développer Uzume, une boisson autour de la tomate, de la fraise et de la vanille fumée. Le processus fut long, mais aujourd'hui, c'est une évidence. C'est une boisson magique qui accompagne autant les viandes rouges que les légumes terreux.

Le meilleur accord mets-vin, selon vous? J'en ai deux. Premièrement, la cuvée Cathelin, millésime 1991, avec un rouget, accompagné d'une sauce lie de vin et travaillé avec des notes d'ail noir et de réglisse. Et deuxièmement, un Montrachet du Domaine de la Romanée-Conti, millésime 2009, avec un saint-pierre autour de la châtaigne, de la fève tonka et du rhum. Deux accords que nous avons imaginés au service du vin. C'est beau de travailler ainsi et nous le faisons de plus en plus régulièrement, car on se régale.

Votre dernière découverte vinicole? Plus qu'un vin, c'est un personnage. J'ai rencontré récemment Grégoire Bœuf qui a créé Les Larmes du levant, la première sakagura française [une brasserie

de saké, ndlr]. Pour moi qui aime le Japon et le saké, cette rencontre m'a touchée et ses histoires autour de la découverte du saké et de l'amazake m'ont transportée. J'ai été une des premières à utiliser les lies de saké dans ma cuisine. Un client m'en avait ramené et je me suis toujours dit qu'il fallait en faire quelque chose. J'ai ainsi tracé mon chemin avec cet alcool. Et découvrir qu'aujourd'hui il en est produit en France, je trouve cela formidable. Certes, le riz utilisé est japonais, mais peut-être verra-t-on dans quelques années des sakés réalisés avec du riz de Camargue?

Plutôt vin suisse ou vin étranger? J'aime les vins de la vallée du Rhône, avec lesquels j'ai grandi, et les bourgognes également. Mais la Suisse a des vins exceptionnels. J'aime les produits de Marie-Thérèse Chappaz, qui est un personnage extraordinaire, à la renommée internationale. Sa vision de la viticulture et son travail à la vigne sont exceptionnels. Elle m'impressionne, au même titre que Christine Vernay dans la vallée du Rhône.

«Le vin pour moi est devenu le prolongement du goût et d'un plat»

Le vin suisse qui gagnerait à être connu? Ceux de Gilles Wannaz, établi en Lavaux. C'est un vigneron exceptionnel. Il est tellement pointu dans son domaine qu'il en devient atypique. C'est un véritable touche-à-tout, même au-delà de son travail sur le vin, lui qui propose par exemple du thé de vigne. J'ai du mal à le décrire tellement il est multiple et pluriel dans sa façon d'être, mais c'est quelqu'un d'extrêmement inspirant. Un personnage incontournable, qui gagne à être connu.

Les trois vins qu'un restaurant doit absolument avoir dans sa cave? Un hermitage ou un saint-joseph de Jean-Louis Chave, parce que le lien entre notre maison et ce domaine est très étroit et j'adore ce qu'il fait.

Un condrieu ou un côte-rôtie de Christine Vernay. C'est une grande amie, un peu une sœur pour moi. Elle est donc très importante dans ma vie.

Enfin, un vin des sœurs Marie-Christine et Marie-Andrée Mugneret-Gibourg, dont le domaine est installé à Vosne-Romanée en Bourgogne. Je ne veux pas faire de discrimination positive, mais j'apprécie lorsque ce sont des femmes qui vinifient et ces deux sœurs le font à merveille. ■

Impressum

Vins & Saveurs est un supplément du «Temps» réalisé avec la rédaction.

Gestion de projet: Madeleine von Holzen (rédactrice en chef), Julia Chivet (responsable des suppléments), Simon Moreillon (chef d'édition), Grégoire Baur (journaliste gastronomie et vin), Nicolas Gressot et Martin Nieva (graphisme), Olivia Wermus Genévay (iconographie) et Géraldine Schönenberg (responsable correction).

Le Temps Publicité: marché régional, Sébastien Cretton (Head of Regional Sales) et Stéphane Visinand (Senior Account Manager).

NZZone: marché national, Anne-Sandrine Backes (Head of Business Unit Romandie) et Michael Zweifel (Key Account Manager).

Contact: publicite@letemps.ch

Le Temps SA, avenue du Bouchet 2, 1209 Genève, +41 22 575 80 50

Sommaire

Viticulture A la découverte de l'AOC Cheyres, 14 hectares de vignes et une forte identité locale

pages 4-5

Discussion Eddy Baillifard et Sébastien Olesen, une certaine vision du terroir pour les deux ambassadeurs valaisans

page 6

Souvenirs Nos lecteurs racontent: Bertrand et sa découverte du vrai vinaigre balsamique de Modène

page 7

Saveur Comment la production d'asperge persiste en Valais depuis son arrivée au début du XIXe siècle

page 8

Histoire Le blanc comun, un cépage oublié, unique au monde, originaire de la Vallée d'Aoste

page 10

Cuisine Le chef londonien Will Gordon imprime sa marque à la tête du Grand Hotel Belvedere à Wengen

pages 10-11

4 VINS & SAVEURS

Cheyres, l'oubliée des appel

TERROIR Orienté au nord, composé d'un sous-sol en molasse, le vignoble de Cheyres ne semble pas taillé pour la viticulture. Pourtant, la vi

TEXTE: GRÉGOIRE BAUR
PHOTOS: SARAH CARP POUR LE TEMPS

La peinture du siècle passé, placée en bord de route, matérialise l'évolution de la région en quelques décennies. L'église et l'école, entourées de rares maisons sur le tableau, sont désormais à peine identifiables dans le paysage. Le village fribourgeois de Cheyres s'est largement étendu. En bordure du lac de Neuchâtel, mais aussi sur le coteau. La majorité des cerisiers, l'une des fiertés et des identités de la région, ont fait place à des maisons individuelles, pour certaines avec piscine. Les vignes, elles, sont toujours là, mais leurs surfaces ont largement diminué. Le vignoble, qui possède sa propre AOC, s'étend désormais sur 14 hectares, entre les villages de Cheyres et de Font. Minuscule point sur la carte viticole de la Suisse, souvent méconnu – pour ne pas dire inconnu – des amateurs de vin, il n'en est pas moins singulier pour autant: il est le seul vignoble entièrement fribourgeois, mais aussi le seul situé sur les rives sud du lac de Neuchâtel.

«Ce vignoble un peu isolé est presque une incongruité. Il ne se prête pas naturellement à la vigne avec son orientation au nord et son sous-sol composé de molasse», glisse Philippe Pillonel. Et l'on ne pourra pas reprocher au gouverneur de la confrérie des Vignobles Fribourgeois d'être injuste dans son analyse. Il avoue même «ne pas être très objectif» et «avoir un parti pris», lui qui habite à Cheyres et possède des vignes dans la région. «La vigne constitue un facteur identitaire important pour le village de Cheyres et nous, vignerons, sommes un peu les dépositaires de cette identité», détaille Philippe Pillonel.

Fribourg et sa fierté cantonale, la Cardinal

Mais l'identité demeure locale. Elle ne s'est pas infusée au niveau cantonal. Les vins de Cheyres ne font pas intrinsèquement partie de l'identité fribourgeoise, comme la petite arvine en Valais, le chasselas dans le canton de Vaud ou le pinot noir et l'œil-de-perdrix à Neuchâtel. Si l'on pense terroir fribourgeois, d'autres produits viennent instinctivement en tête, à l'instar du gruyère, du vacherin,

**Le canton abrite
117 hectares de vignes,
soit 0,8%
du vignoble suisse**

de la double crème ou encore de la poire à Botzi. Et pour cause: le canton n'a pas une grande histoire d'amour avec le monde vitivinicole, lui qui abrite un peu plus de 117 hectares de vignes, soit 0,8% du vignoble suisse. Les Fribourgeois sont, au contraire, un peuple de paysans-brasseurs, dont la Cardinal fut durant longtemps une fierté cantonale. De facto, son pendant viticole n'existe pas (ou peu), comme cela est le cas en Valais ou dans le canton de Vaud.

Le vin n'est toutefois pas inexistant en terres fribourgeoises. Le bon élève en la matière, c'est le Vully, ce vignoble intercantonal partagé entre Vaud et Fribourg. C'est là, sur les rives du lac de Morat, qu'une partie des vins de l'Etat de Fribourg voient le jour. Le second domaine étatique – celui des Faverges – ainsi que celui de la bourgeoisie de la ville de Fribourg, eux, sont situés... en Lavaux! Le premier à Saint-Saphorin, le deuxième à Rieux.

«On dit de nous que l'on est «gentils»

Très petite, l'AOC Cheyres demeure ainsi souvent la grande oubliée, même dans son propre canton. «Mes collègues de la Confrérie des vignobles fribourgeois portent un regard bienveillant,



REPORTAGE

mais parfois un peu condescendant, sur ce vignoble. Si on résume, on dit de nous que l'on est «gentils», reconnaît Philippe Pillonel. La réputation des vins de Cheyres ne dépasse ainsi guère les frontières régionales, contrairement au Domaine des Faverges, par exemple, dont l'histoire remonte à l'an 1138, lorsque les moines cisterciens se sont installés sur ces terres, avant d'y façonner des terrasses pour y planter notamment de la vigne.

A Cheyres, l'histoire est tout autre. La production était l'œuvre des villageois, qui produisaient un vin local. Et, au fil des décennies, cet ADN est demeuré presque intact. «Comme de nombreux habitants de la région, je perpétue la tradition des travailleurs de la vigne», se réjouit Philippe Pillonel. Mais ne lui parlez pas de vignerons du dimanche, il en a horreur. Il préfère les appeler les «vignerons amateurs», la majorité d'entre eux travaillant la vigne à côté de leur emploi, le matin avant de partir au bureau, le soir en rentrant, le samedi et

«Notre vignoble est un peu woke avec une grande variété de profils: des femmes, des retraités, un maçon, un banquier»

MATTÉO MURPHY,
GÉRANT DE LA CAVE DE CHEYRES

parfois tout de même... le dimanche. «C'est un travail de tous les jours. Mais nous sommes dans un pays catholique, alors on ne travaille pas trop le jour du Seigneur», glisse-t-il dans un sourire.

Un vignoble, deux caves

Dans ce petit vignoble, rares sont les personnes à vivre de la viticulture. Et pour cause, il n'y a que deux caves au sein de l'appellation. Propriétaire, depuis 2015, du domaine familial, qui produit

entre 30 000 et 40 000 bouteilles par année, Sébastien Morax passe la majorité de son temps dans les 3 hectares de vignes qu'il travaille. Si la viticulture représente son revenu principal, il possède également, à côté de son domaine, un élevage de quelque 1700 dindes. Viticulteur et caviste de formation, Mattéo Murphy est, lui, depuis près de quatre ans le gérant à temps partiel (80%) de la Cave de Cheyres, de laquelle sortent annuellement quelque 120 000 flacons. Cette coopérative encave les raisins de la vingtaine de membres de l'association des vignerons broyards (dont Philippe Pillonel), qui travaillent la dizaine d'hectares restants.

«Notre vignoble est un peu woke», glisse Mattéo Murphy, installé dans la salle de dégustation de la Cave de Cheyres, une halle en tôle au bord de la route cantonale. Il s'explique: «Il existe une grande diversité dans les profils des viticulteurs qui sont sociétaires. Il y a des femmes, des retraités, mais aussi pléthore de corps de métier allant du maçon au banquier, en passant par un éleveur

d'agneaux.» Seul regret, il manque un peu de relèvement. «Nous avons des jeunes vignerons dans notre association, mais pas en suffisance», indique Mattéo Murphy, qui en cherche donc pour l'avenir.

L'œil-de-perdrix en vedette

De Font, où les vignes sont exposées au soleil levant, à Cheyres, où les ceps profitent du soleil couchant, la traversée du vignoble dure quelques minutes à peine en voiture. La forêt et les Crottes – de hautes falaises verticales – protègent les vignes, implantées dans une forme d'amphithéâtre, alors que la proximité du lac offre une certaine douceur et réduit le risque de gel. En ce début d'année viticole, on décèle sur les ceps les prémices du futur millésime. Dans les parcelles poussent du sauvignon blanc, du souvignier gris, du chardonnay, du gamaret, du garanoir ou du merlot. En tout, une vingtaine de cépages.

Mais les deux stars de l'AOC Cheyres sont – comme dans le vignoble suisse d'ailleurs – le chasselas et le pinot noir.



lations viticoles de Suisse

gne fait partie de l'identité de ce coin de pays fribourgeois. Une réalité méconnue au niveau national, mais, également, à l'échelle cantonale



A gauche
De gauche à droite: Mattéo Murphy, Siulenen Marcon et Julien Michel, membres de l'Association des vignerons broyards.

Ci-dessus
A Cheyres, la production vinicole était à l'origine l'œuvre des villageois, qui produisaient un vin local.

Ci-contre
Le village de Font (FR) qui fait partie de l'AOC.

A droite
Sébastien Morax, du domaine Morax, l'une des deux caves du vignoble. Le vigneron produit entre 30 000 et 40 000 bouteilles par année.



«Notre spécialité aujourd'hui, c'est l'œil-de-perdrix [un rosé de pinot noir, ndlr]. Les consommateurs en veulent de plus en plus», indique Sébastien Morax. Mais attention, tout est dans la subtilité. «Les gens veulent de l'œil-de-perdrix, insiste-t-il. Et non pas des rosés issus d'autres cépages rouges.» L'influence du vignoble neuchâtelois, que l'on aperçoit sur la rive opposée du lac, se fait sentir...

Une mise en bouteilles majoritairement externalisée

Dans la cave du Domaine Morax, perchée sur les hauts du village de Cheyres, au milieu des champs de l'exploitation familiale, une imprimante s'attelle à inscrire sur les étiquettes le millésime et le taux d'alcool des crus qui seront bientôt vendus. La mise en bouteilles, elle, a lieu à Perroy, dans le canton de Vaud, alors qu'en majorité celle de la Cave de Cheyres est réalisée à Rolle, au sein du groupe Schenk. Rares sont donc les vins de l'appellation à être embouteillés sur le territoire de cette dernière. «Je rêve de la

faire ici, au domaine. Mais, pour l'heure, nous n'avons ni la place, ni les moyens», souligne Sébastien Morax. De son côté, Mattéo Murphy reconnaît que cette réalité est «moins romantique que de vinifier toute la récolte à la propriété», mais elle offre un professionnalisme à moindre coût. Et permet d'optimiser le rapport qualité-prix des produits finaux, les vins issus de ces vignes travaillées et vendangées à la main concurrençant ceux de vignobles mécanisés. «Il est important de rester abordable pour les habitants de la région, qui est plus modeste ou, pour être moins négatif, moins faste que d'autres régions viticoles du pays», appuie Mattéo Murphy.

Car la majorité des vins de Cheyres sont consommés dans un rayon de moins de 30 kilomètres du vignoble. Quelques bouteilles s'écoulent toutefois en Suisse alémanique. La région, que l'on qualifie volontiers de «Riviera des Alémaniques» – en raison, notamment, de ses plages de sable parmi les plus grandes du pays – accueille chaque année de nombreux

touristes venus d'outre-Sarine, certains y ayant une attache, d'autres la découvrant le temps d'un été. Ils en profitent pour déguster les spécialités locales, auxquelles ils restent fidèles une fois leurs vacances terminées.

Placer, enfin, le nom de Cheyres sur la carte des vins suisses

Peu cotés et souvent inconnus, les vins de Cheyres peinent donc à jouer dans la cour des grands. Ils paient un lourd tribut aux erreurs réalisées il y a plus d'un demi-siècle, lorsqu'on produisait beaucoup de raisins de qualité discutable, qui donnaient naissance à des vins pas toujours flatteurs. Aujourd'hui, comme les distinctions remportées dans plusieurs concours en témoignent, la qualité est au rendez-vous, mais cette mauvaise réputation n'a pas complètement disparu. «Grâce au marketing, les autres appellations ont réussi à redorer leur image, ce que nous n'avons pas encore réussi à faire», regrettent tant Mattéo Murphy que Sébastien Morax. En cause, notamment, un manque de moyens.

Mais, persuadés que le potentiel est bel et bien présent, ils ont la volonté de libérer des fonds pour promouvoir l'appellation et ainsi placer, enfin, son nom sur la carte des vins suisses.

Comme les distinctions remportées dans plusieurs concours en témoignent, la qualité est au rendez-vous

Au sein de la région et de sa promotion touristique, le travail a déjà commencé. Un sentier viticole didactique a été développé et permet aux randonneurs de découvrir notamment le travail de la vigne et d'en apprendre plus sur les cépages. Surplombant le village, il offre

un point de vue sur le massif du Jura, le lac de Neuchâtel, mais aussi la Grande Caricaie, ce vaste ensemble de réserves naturelles, véritable identité de la région. Constituée de forêts inondées, de marais et de rivages peu profonds, s'étalant sur environ 40 kilomètres de rives pour une superficie d'environ 3000 hectares, elle est née «de la première correction des eaux du Jura à la fin du XIXe siècle», rappelle Pro Natura sur son site internet. L'organisation de protection de la nature précise que la Grande Caricaie «héberge un quart des espèces de flore et de faune suisses, dont de nombreuses espèces rares et menacées». Une faune qui n'est pas sans incidence sur la culture de la vigne. L'an passé, une petite partie de la récolte de son domaine a été mangée par des animaux, souligne Sébastien Morax. Mattéo Murphy relève aussi cette problématique, faisant un trait d'humour: «Dans notre région, contrairement à Lavaux par exemple, ce sont les animaux et non pas les touristes qui mangent les grappes.» ■

6 VINS & SAVEURS

Eddy Baillifard et Sébastien Olesen: le terroir chevillé au corps

RENCONTRE Le fromager et le directeur du PALP Festival se sont trouvés, un peu par hasard, il y a près de 15 ans. Depuis, côte à côte, ils s'attellent à «promouvoir le terroir quoi qu'il arrive, par tous les biais». Un combat qui ne se résume pas à des mots

TEXTES: GRÉGOIRE BAUR
PHOTOS: LOUIS DASSELBORNE POUR LE TEMPS

La scène pourrait avoir lieu au Festival de Cannes ou à la fin d'une finale de Grand Chelem. Les fans demandent des photos et des autographes et la vedette s'exécute. Mais en cette mi-mars, elle a lieu dans un restaurant du Val de Bagnes. La prouesse de la star? Avoir servi des raclettes à des clients, ravis. L'idole, c'est Eddy Baillifard, ambassadeur de ce mets lacté typiquement valaisan. Et l'établissement, c'est sa Raclett'House. Un couple, venu exprès jusqu'à Bruson, veut immortaliser sa rencontre avec le fromager. Seul tout d'abord, puis en duo, de part et d'autre du racleur. Avant de se rasseoir, l'homme sort d'un sac en plastique une casquette imprimée d'un énorme «Raclette». Eddy y apporte sa griffe, non sans faire remarquer que le logo est tout sauf celui du raclette du Valais AOP. Il y a des choses sur lesquelles il ne transige pas. «Né dans un chaudron à fromage», selon ses propres mots, le Bagnard a le terroir chevillé au corps. Un destin qu'il partage avec Sébastien Olesen, qui, au travers du PALP Festival qu'il dirige, distille des bons sons et des mets locaux durant tout l'été, aux quatre coins du Valais. Alors que rien – ou presque – ne devait les relier, les deux hommes se sont trouvés. Leur complicité est tout sauf feinte. Leurs nombreux rires, sincères. Et le duo, plus que gagnant.

L'histoire qui lie Eddy Baillifard et Sébastien Olesen s'amorce, au milieu des années 2010, dans la fraîcheur de la fromagerie d'Eddy. Sous l'impulsion de Michel May, qui s'occupe de la presse au PALP mais qui est également le cousin d'Eddy, les deux hommes ont rendez-vous pour parler de la volonté de Sébastien Olesen d'intégrer un fromager au projet Electroclette, ces événements mêlant musique électro et raclette. Eddy a un peu de retard (une habitude, diront certains). Ne parlant pas anglais, il est empêtré dans une discussion qui s'éternise avec des journalistes danois, qui ne comprennent que difficilement ses explications concernant la fabrication du fromage. C'est là que le déclic entre les deux

hommes a lieu. Jeune urbain, Sébastien est... Danois par son père. Il joue donc l'interprète. «Je le connaissais pas le haricot ici, sourit Eddy. Mais il nous a fait gagner un sacré temps.» Un temps que les deux hommes perdront durant l'après-midi, lors d'un apéro qui s'éternise. L'amitié est scellée. La collaboration actée.



«On ne parle plus seulement des artistes mais aussi des produits. Le terroir a une valeur culturelle»

SÉBASTIEN OLESEN

«Au début, je ne croyais pas trop à son idée d'associer innovation et tradition, reconnaît Eddy. Mais j'ai vite vu que cela a permis de démocratiser la raclette et d'autres produits du terroir. Les paysans produisent des pépites, mais ne savent pas toujours les mettre en valeur. Ils sont souvent trop timides en ce qui concerne la commercialisation. Ils n'osent pas assez sortir de leur cave à vin ou à fromage.» A ses côtés, dans la Raclett'House où trônent de nombreuses sonnettes et des reines d'Hérens miniatures, Sébastien enchaîne: «Eddy a une ouverture d'esprit que tous les acteurs du monde agricole n'ont pas.

Il m'a suivi dans mes idées et on se retrouve notamment sur le fait de vouloir promouvoir le terroir quoi qu'il arrive, par tous les biais.» Et l'un d'entre eux, ce sont les Electroclettes devenues iconiques... à travers le monde.

Eddy le montagnard – dont la passion du terroir lui a été transmise par son grand-père – s'est ainsi retrouvé à servir des raclettes lors de la Fête des Vignerons à Vevey, sur un char en forme de demi-meule de fromage, mais aussi dans les jardins du consul général de Suisse à Lyon ou encore à Séoul, Washington et même Milan, lors de l'Exposition universelle en 2015. De l'électro dans les oreilles à longueur de journée dans la cité lombarde, au point d'en faire une overdose. «Je pouvais plus les voir ces enceintes..., rigole-t-il aujourd'hui. Moi, je suis resté enfermé trente ans dans une cave à fromage, où les ondes de la radio ne pénétraient pas. A part Georges Brassens et Moustaki, je ne connaissais pas grand-chose à la musique.»

Les événements du PALP, durant lesquels il racle derrière son four, permettent à Eddy de découvrir le monde de l'électro – «Il y a des bons trucs, j'adore par exemple Vouipe» – mais participent surtout à sa notoriété. Un succès qu'il doit également à l'implication de sa famille, tient-il à préciser: «Ma femme qui tient les rênes de la baraque, mon fils Romuald qui racle pendant que je fais le *public relation*, ma belle-fille qui me soulage de la partie administrative, et mon second fils Jonathan qui a hérité de ma passion du métier et qui officie à la fromagerie de Verbier.»

«Casser l'image péjorative de la culture traditionnelle»

Mais Eddy n'est pas le seul à profiter du succès que rencontrent les événements du festival protéiforme. Le terroir alpin, dans son ensemble, est gagnant. «On ne parle plus seulement des artistes mais aussi des produits, se réjouit Sébastien. Cela permet de montrer que le terroir a aussi une valeur culturelle. Cela fait vivre des traditions, des paysages, un patrimoine matériel et immatériel que la plupart des gens utilisent, mais dont on ne parlait pas.» Le directeur du PALP ajoute: «Il y a eu une période durant laquelle

La collaboration du fromager Eddy Baillifard (à gauche) et du directeur du PALP, Sébastien Olesen, a débuté avec le projet d'Electroclette, un concert mêlant musique électro et raclette lors du festival valaisan.

la culture était très élitiste, très urbaine, très bobo et parlait à un petit cercle de personnes uniquement. Mais les gens recherchent également une culture qui a du sens et le terroir en fait partie. Il a fallu du temps pour casser l'image péjorative de la culture traditionnelle mais le changement s'opère.»

Le duo Eddy-Sébastien participe ainsi à mettre en lumière les gens de la terre et leurs produits. «Si aujourd'hui, la fabrication du fromage, la cueillette des plantes aromatiques et médicinales ou encore la culture des petits fruits font partie de la gastronomie alpestre, à l'origine ces traditions participaient à la survie des habitants de ces régions, rappelle Eddy. Le terroir alpin fait partie de notre identité, de notre patrimoine. C'est indissociable.» Et de donner un exemple concret pour illustrer: «Si les domaines skiables ou les pistes de VTT sont de formidables terrains de jeu, c'est parce qu'il y a une agriculture active. On sait vendre aux touristes ces activités, mais il ne faut pas oublier de leur dire qu'on est aussi producteur de nourriture sur ces mêmes parcelles et que c'est grâce à ces producteurs qu'elles sont bien entretenues.»

Derrière la fête, un combat pour le patrimoine local

Chaque jour, Eddy se bat donc pour le «maintien de ce patrimoine culinaire et la perpétuation de ces traditions», appuie-t-il. Sébastien écoute religieusement. Et abonde dans ce sens. Son travail à lui consiste, dit-il, à «créer du lien entre un public urbain, qui a une idée préconçue de ce qu'est le terroir, et des paysans qui ont des très forts caractères». Les événements de son festival participent ainsi à rapprocher deux mondes qui se connaissent peu et à leur faire prendre conscience des réalités que vivent les autres. «Les gens ne sont pas encore prêts à payer le prix que valent réellement les produits. Mais en leur faisant comprendre que derrière chacun d'entre eux, il y a un travail énorme et qu'il est nécessaire de payer correctement les producteurs pour avoir une telle qualité, les choses peuvent changer.»

Côtoyant de nombreux jeunes agriculteurs, Sébastien a pu constater les difficultés qu'ils peuvent rencontrer. De quoi renforcer sa





«Un élixir rare, produit dans le respect des traditions»

MÉMOIRE DES SENS Bertrand Bise, 36 ans, juriste de métier et grand amateur de gastronomie sur son temps libre, a été bouleversé par la dégustation du célèbre vinaigre balsamique de Modène. Pour ce nouvel épisode de notre série dédiée aux souvenirs culinaires de nos lecteurs, le Courtepinois (FR) nous met l'eau à la bouche

JULIA CHIVET

Lors de vacances en Italie avec ma compagne placées sous le signe de la gastronomie à Modène – et ponctuées, rien de moins, d'un repas inoubliable à l'Osteria Francescana de Massimo Bottura – notre hôte de Bed and Breakfast nous glisse une suggestion: «Allez visiter l'Acetaia San Matteo, c'est une belle surprise.» C'était à l'automne 2022 et je m'en souviens très précisément.

Nous nous attendions à une fabrique de vinaigre balsamique, comme celles qu'on imagine en Suisse, avec des cuves industrielles et des bouteilles alignées pour le commerce. Mais ce que nous avons alors découvert a dépassé de très loin nos attentes: il s'agissait du vrai vinaigre balsamique de Modène. Pas celui qu'on verse négligemment dans une salade, non. Ici, on parle d'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, un élixir rare, ancestral, produit dans le respect des traditions séculaires.

A l'arrivée, la scène est déjà magique: une petite maison rustique entourée de vignes, baignée par le soleil émilien. C'est la maîtresse de maison qui nous accueille, chaleureuse et passionnée. Elle nous emmène dans un univers que l'on ne soupçonnait pas.

Le processus de fabrication du véritable balsamique est fascinant.

Tout commence avec du moût de raisin cuit, chauffé lentement dans de grandes cuves ouvertes. Ce moût réduit doucement, se caramélise et développe ses premiers arômes. Il est ensuite placé dans e grandes cuves en ciment pour entamer une fermentation naturelle. Puis vient l'étape clé: chaque printemps, le futur vinaigre rejoint la batteria (batterie), un ensemble de sept fûts de plus en plus petits, faits de bois

«Ce lent ballet se répète année après année, parfois pendant plus de vingt-cinq, voire cinquante ans et même plus!»

BERTRAND BISE, JURISTE

différents – chêne, acacia, cerisier, genévrier, et d'autres encore. Chaque hiver, après l'évaporation, une partie du contenu est transvasée dans le fût suivant. Ce lent ballet se répète année après année, parfois pendant plus de vingt-cinq, voire cinquante ans et même plus! Le dernier fût, le plus petit, contient la quintessence de tous ces arômes accumulés, concentrés par le temps, le bois et les saisons. Ce procédé fabuleux se transmet de génération en génération. Dans certaines familles, il est même de tradition de commencer une nouvelle batterie de fûts à la naissance d'un enfant.

Le clou de la visite, c'est l'étage sous les toits. Là où l'air est plus sec, plus chaud l'été, favorisant l'évaporation. C'est ici que dorment les

fameuses batteries, dans une atmosphère chargée d'odeurs sucrées et boisées. On se sent transporté dans le temps.

Le résultat? Un liquide d'une densité incroyable, noir, profond, aux arômes umamis, presque mystiques. Deux cuvées sont proposées: l'Aceto Balsamico Tradizionale (au minimum douze ans d'élevage) et l'Extravecchio (au moins vingt-cinq ans). Mais en réalité, certaines bouteilles renferment du moût de raisin ayant plus d'un demi-siècle d'âge. Une bouteille d'Extravecchio coûte autour de 100 francs les 100 ml – un prix qui, après une telle visite, semble tout à fait justifié.

La dégustation est un moment fort: quelques gouttes sur un morceau de Parmigiano Reggiano, ou sur une viande noble, suffisent à révéler toute la magie de ce nectar. Inutile de dire qu'après cette expérience, il devient impossible d'acheter du «vinaigre balsamique» en grande surface sans grimacer. C'est un produit exceptionnel que je savoure à chaque fois que j'ouvre la bouteille que j'ai ramenée de l'Acetaia San Matteo.

Pour autant, les acetaie ont bien compris que tout le monde ne pouvait pas se permettre une telle précieuse goutte au quotidien. Elles proposent aussi des vinaigres plus jeunes, vieillis quelques années selon les mêmes méthodes, à prix doux. Idéal pour sublimer une vinaigrette tout en respectant le travail artisanal.

La visite de l'Acetaia San Matteo restera gravée dans ma mémoire comme un moment suspendu entre tradition, passion et excellence. Une ode au temps, au goût et à la terre. Et une redécouverte totale d'un produit trop souvent galvaudé.» ■

révolte contre les habitudes actuelles de consommation. «Il est aberrant de manger des fraises en janvier. Tout comme il est honteux qu'un seuil minimal pour le prix du lait n'existe pas, empêchant les producteurs de vivre de leur travail. Il est impossible d'influencer la grande distribution, mais nous pouvons sensibiliser le public à ces théma-

S'ils le font, c'est justement pour revendiquer cette survie. Si les paiements directs sont une manne nécessaire pour eux actuellement, ils ne veulent plus en dépendre à l'avenir. Mais pour cela, ils doivent pouvoir vendre leurs produits à leur juste valeur!»

Eddy, source d'inspiration pour la jeunesse

Pour le duo, ce combat ne se résume pas à des mots. «Nous nous sommes demandé comment nous pouvions amener notre pierre à l'édifice, indique Sébastien. Pour les producteurs, il n'est pas seulement important de parler de leurs produits, il est également crucial de les vendre. Nous avons donc mis en place des marchés ou des événements permettant la vente directe.» A l'image du grand marché des terroirs alpins, qui prendra place les 14 et 15 juin prochains, dans les rues de Bruson.

Tout en s'amusant, il est ainsi possible de consommer intelligemment. C'est aussi l'un des messages que souhaitent faire passer les organisateurs du PALP. Une vision qui est également bénéfique pour toute la filière, assure Eddy. «Les produits sont valorisés et les agriculteurs voient que l'on parle d'eux et de manière positive qui plus est!» sourit-il. Lors de notre rencontre, il venait d'apprendre que quatre jeunes de sa région avaient commencé l'apprentissage de fromager. Une nouvelle plus que réjouissante, tant les locaux avaient déserté la profession. «Depuis plusieurs années, la main-d'œuvre venait de l'étranger. Voir des jeunes du cru s'intéresser à la reprise d'exploitations ne peut que nous réjouir», glisse-t-il. Et Eddy, devenu une véritable star sans s'en rendre réellement compte, participe à ce regain d'intérêt pour les métiers du terroir. Sur les quatre futurs fromagers, une jeune fille a décidé de le faire parce que l'ambassadeur de la raclette est son idole. «Son papa m'a expliqué qu'elle trouve mon parcours tellement exceptionnel, qu'elle a choisi le fromage comme métier.» Eddy est ainsi devenu une source d'inspiration pour la jeunesse. Un peu comme peuvent l'être les stars du Festival de Cannes ou celles qui remportent des finales de Grand Chelem. ■



«Les paysans produisent des pépites, mais ne savent pas toujours les mettre en valeur. Ils sont souvent trop timides»

EDDY BAILLIFARD

tiques», souligne-t-il. Et le directeur du PALP d'appuyer: «Si on veut de l'emploi et des gens heureux dans le domaine agricole, il faut que ce monde puisse vivre convenablement. Pendant longtemps, le travail des producteurs a été peu valorisé. Et, même si des efforts sont réalisés, il y en a encore beaucoup à faire. Les producteurs doivent pouvoir vivre de leur production et non des subventions publiques, sinon la population aura toujours l'impression qu'on doit les aider tout le temps.»

«C'est évident, renchérit Eddy. C'est le combat des jeunes agriculteurs, qui vont manifester devant le Palais fédéral aujourd'hui.

CHRONIQUE

Sans complexe et avec plus de plaisir



JOHANNA DAYER PRODUCTRICE DE VIN ET CANDIDATE AU MASTER OF WINE

Que l'on soit amateur, professionnel ou qu'on aime simplement partager un verre entre amis sans se poser trop de questions, on a tous vécu au moins une fois cette scène. Un vocabulaire trop pompeux ou incompréhensible, qui donne l'impression que le vin est trop élitiste, voire snob, nous met mal à l'aise. Pire: il faudrait un entraînement pour mériter ce breuvage souvent sacralisé. Certes, ce n'est pas un simple bol de salade verte! Un flacon de vin recèle bien des trésors. Mais nul besoin d'être un pro pour l'apprécier. Je vous propose une brève méthodologie pour mieux comprendre le vin et en tirer un plaisir hédonique lorsque vous déboucherez un flacon.

Règle No 1 – Est-ce que j'aime ce vin?

Le plus important lors d'une dégustation de vin se résume en une seule question: aimez-vous ce que vous dégustez ou non? Le reste n'est que détails. C'est votre ressenti qui compte et, pour cela, il n'est pas nécessaire de savoir quoi que ce soit sur la vinification ou les arômes. Pensez à vos spaghettis! Bolognaise ou pesto, vous avez le droit d'aimer l'un, l'autre, les deux ou aucun. Idem pour le vin: l'essentiel, c'est d'en apprécier le goût lorsque vous le sentez et le mettez en bouche. Le reste, on s'en fiche.

Règle No 2 – Les arômes du quotidien

Les arômes du vin ne sont pas une histoire de spéculation. Certains d'entre eux se retrouvent dans notre quotidien, la similitude provenant des molécules aromatiques qui peuvent être identiques. On les classe en trois catégories. Les arômes primaires, issus du cépage, se retrouvent aussi dans les fruits

ou les fleurs: pomme, cerise, fraise ou encore fleur de sureau. Les secondaires évoquent l'action de l'homme. Par exemple, lors de la deuxième fermentation, appelée malolactique, l'acide malique présent dans le vin se transforme en acide lactique, conférant une note lactée au vin et rappelant le beurre alors que l'élevage en barrique peut conférer de la vanilline, qui apporte une touche vanillée. Enfin, les tertiaires couvrent l'évolution du vin, notamment via le vieillissement, qui peut rappeler la feuille morte ou le cuir.

Pour les repérer, ce n'est qu'une question d'entraînement de votre mémoire olfactive et cela se fait facilement en sentant les parfums qui vous entourent.

Règle No 3 – De l'importance de l'équilibre

Les notions de tanins ou d'acidité, que l'on distingue en bouche, peuvent impressionner. Ces éléments dits «structurels» créent le squelette de notre vin. Ils nous permettent de distinguer, selon leur quantité, s'il est plutôt léger ou puissant. Mais ils ne sont pas spécifiques au monde du vin. On les retrouve dans notre alimentation et ils traduisent des sensations bien connues: sucré, salé, amer, umami, acide. On peut aussi relever le côté chaleureux de l'alcool.

La première règle s'applique encore ici: la somme de ces éléments doit vous plaire. Et cet équilibre diffère pour chacun de nous, selon notre «histoire» gustative, notre éducation, notre culture, etc.

«Ne vous laissez pas intimider!»

Ce petit guide peut vous aider à explorer davantage ce qu'il y a dans votre verre. La règle finale est simple: ne vous laissez pas intimider! Personne ne peut vous dire ce que vous devez aimer ou non. Nous n'avons pas besoin d'être Roger Federer pour apprécier de jouer au tennis entre amis. Idem pour le vin. La dégustation, quel que soit votre niveau, doit rester un plaisir libre, évolutif, convivial et surtout sans complexe. ■

8 VINS & SAVEURS



Le Valais et ses quelque 460 tonnes annuelles d’asperges – majoritairement des blanches – représentent environ 15% de la production suisse. (ENNIO LEANZA/KEYSTONE)

L’asperge, ce légume originaire d’Anatolie qui a conquis le monde

SAVEUR Star du printemps, l’asperge pousse partout à travers le globe, de la Chine, principal producteur mondial, à la Norvège, en passant par... Tahiti. Et la Suisse ne fait pas exception

GRÉGOIRE BAUR

Ce n’est pas une question de terroir. Ni d’âge. Et encore moins de variété. Qu’elle soit blanche ou verte, l’asperge est à la base identique. La seule différence réside dans la lumière du jour. Si la première reste sous terre jusqu’à la récolte, les monticules recouverts par des bâches opaques la protégeant, les rayons du soleil activent la chlorophylle donnant sa teinte verte à la seconde, qui pousse en surface. Cette différence se ressent aussi lors de la dégustation, le goût de l’asperge verte étant plus sucré et plus épicé que celui de la blanche, alors que sa texture est plus croquante. Mais peu important ces quelques divergences, quelle que soit sa couleur, ce légume est la star des assiettes du printemps.

Sous le soleil de Saillon, au pied du bourg médiéval et de son emblématique tour, Maurice Dussex pourrait dissenter des heures sur l’asperge. A 73 ans, le Valaisan la connaît par cœur, lui qui en cultive depuis plus d’un demi-siècle. «Je suis tombé dans la marmite quand j’étais petit, rigole-t-il. Comme de nombreux habitants de Saillon, mes parents avaient une petite surface d’asperges.» Des blanches, les vertes n’étant apparues en Valais qu’en 1979. Aujourd’hui, lui produit tant des blanches que des vertes. Il a commencé la récolte annuelle à la mi-mars. Elle s’étendra jusqu’au début du mois de juin.

De l’importance du talon de l’asperge

«Une fois récoltée, l’asperge perd de son eau depuis la base au fil des jours. Elle sèche ainsi légèrement et durcit quelque peu. Pour connaître son état de fraîcheur, il faut donc regarder le talon de l’asperge.» Couteau de poche à la main, Maurice Dussex accompagne ses mots d’un geste explicatif. Il plante la lame dans le talon d’une

asperge et le métal s’y enfonce sans résistance, preuve de la fraîcheur du légume. Il poursuit: «Il faut avoir une bonne dextérité pour récolter l’asperge. Cela nécessite un geste particulier, à l’aide d’une gouge, sous peine de casser le légume.» En fonction de sa technique, une personne peut en cueillir 3 à 5 kg par heure.

Le Valais et ses quelque 460 tonnes annuelles – majoritairement des blanches – représentent environ 15% de la produc-

tion suisse. «Nos sols, faits de limon du Rhône et donc plus mous, permettent une cueillette facile, précise Maurice Dussex. Dans les terrains plus argileux, beaucoup plus durs, il est difficile de planter la gouge pour récolter l’asperge blanche. La verte est donc plus cultivée en dehors du Valais.» C’est le cas sur le Plateau Suisse ou dans le canton de Genève notamment. Francis Grunder, du Domaine des Arbères à Meyrin, en cultive depuis les années 1980. «Les

asperges, il faut les bichonner, les soigner comme on soigne un être humain», glisse-t-il, soulignant la sensibilité au gel des vertes, qui ne sont pas abritées par la terre. Le travail est plus conséquent que pour d’autres légumes, appuie-t-il, précisant qu’il faut notamment les couper et les calibrer. A cela s’ajoute, depuis que le domaine est passé au bio il y a 10 ans, le désherbage à la main. Ou plutôt à l’aide de brûleurs à gaz. Mais pour rien au monde, Francis Grunder n’arrêterait la culture de ce légume qu’il apprécie tant.

Son histoire «n’a rien de l’héroïque épopée homérique»

Si l’asperge se plaît en Suisse, elle «a cela d’étonnant qu’elle pousse partout», écrit Pierre-Brice Lebrun dans son *Petit Traité de l’asperge*, coécrit avec le chef alsacien Martin Fache et paru mi-avril aux Editions Le Sureau. Le Belge installé dans les Landes – région reconnue pour l’asperge des sables des Landes, qui est blanche – précise qu’on la retrouve aussi bien en Camargue qu’au Chili, au Québec, en Norvège ou encore à... Tahiti. Mais le principal producteur est la Chine, qui représente 90% de la production mondiale, avec annuellement plus de 7 millions de tonnes. «En raison de ses conditions climatiques et hydrologiques parfaites, la Chine peut faire trois récoltes par année, d’où cette forte production, précise Pierre-Brice Lebrun. Destinées à l’industrie, ces asperges finissent en conserves ou dans des plats préparés.»

Si l’asperge se retrouve aux quatre coins du globe, son histoire «n’a malheureusement rien de l’héroïque épopée homérique», souligne l’auteur dans son ouvrage. Il détaille: «Nul conquistador ne lui a permis de franchir les océans, nul envahisseur ne l’a trimbalée dans ses bagages ou dans les fontes de ses chevaux, nul promoteur zélé ne s’est battu pour nous convaincre qu’elle était comestible, nul diktat religieux ne nous l’a interdite,

et nul général ne l’a dégustée sur le champ de bataille, ou alors – c’est bien dommage – personne ne l’a su.»

Originaire d’Anatolie, l’asperge «aurait traversé le Moyen-Orient pour s’installer aux pieds des pyramides d’Egypte. Les Grecs et les Romains s’en seraient régalez, avant qu’elle arrive chez nous», écrit Pierre-Brice Lebrun. Au bout du téléphone, il détaille: «L’asperge est vraisemblablement arrivée en Europe via la Hollande durant le XVIe siècle.» S’il peut se permettre cette supposition, c’est qu’une variété portait le nom de ce pays. «Il arrive souvent que le produit prenne le nom du port par lequel il transite, comme les vins de Bordeaux ou le jambon de Bayonne», éclaire-t-il. Petit à petit, cette variété au nom batave sera détrônée par l’asperge d’Argenteuil, née d’une hybridation dans la commune française dont elle tire son nom, en 1860.

Concernant la Suisse, «on ignore quand et comment l’asperge est arrivée chez les Helvètes», selon Pierre-Brice Lebrun. Il existe des écrits évoquant la

L’apogée de sa production en Valais se fera dans les années 1950 avant son déclin

culture de ce légume en Valais dans les années 1810 déjà. Puis son expansion va se faire grâce à la première correction du Rhône, réalisée dans la deuxième moitié du XIXe siècle. Les travaux permettent de domestiquer le fleuve en l’endiguant et d’assainir ainsi la plaine, libérant de vastes surfaces de terres cultivables. C’est à cette époque que l’asperge d’Argenteuil et les techniques culturelles associées arrivent dans le canton. L’apogée de sa production se fera dans les années 1950, avec près de 600 tonnes récoltées annuellement. Puis la concurrence étrangère participe à son déclin. Tout comme la fusariose, une maladie fongique qui ravage les asperges d’Argenteuil en 1985. Elles seront remplacées par d’autres variétés – plus résistantes à ces attaques de champignon –, que l’on retrouve aujourd’hui dans les cultures valaisannes.

A Saillon, au fil de la journée, les clients se succèdent dans le petit magasin sis au cœur du domaine de Maurice Dussex. A chacun sa couleur favorite. Maurice Dussex, lui, a toujours préféré la blanche, mais depuis quelques années, il penche de plus en plus pour la verte. «C’est mon palais qui change», glisse-t-il. Mais il y a aussi une tendance de fond. Très appréciée par le passé, au point d’être servie lors de la célébration de l’investiture de François Mitterrand en mai 1981 à l’Elysée, l’asperge blanche a depuis perdu un peu de sa superbe. «L’image d’un plat de vieux lui colle à la peau», regrette Pierre-Brice Lebrun. Un constat partagé par Ilario Colombo, le chef du Restaurant du Théâtre, à Monthey. «Dans leur imaginaire, les gens associent l’asperge à des recettes classiques: bouillie et accompagnée d’une sauce hollandaise, par exemple. Il manque le côté sexy de ce légume», appuie le chef de 35 ans.

Ce côté sexy, il le propose tout au long de la saison de l’asperge, au travers d’un menu entièrement dédié à ce légume. De la mise en bouche au dessert. «C’est un produit noble de la terre, un légume très polyvalent», assure-t-il. Il le décline sous toutes ses formes et toutes ses textures, et propose différentes cuissons: à la vapeur, en tempura ou encore confit dans un sirop. «Dans chaque plat, l’asperge est travaillée spécifiquement, pour transmettre une émotion différente. Cela surprend les clients, qui ne s’ennuient pas et ne sont pas écœurés durant ce moment de gastronomie autour d’un seul produit. C’est tout un voyage.» Lui, ce voyage le ramène dans le nord de l’Italie, à la table de ses grands-parents qui lui servaient des asperges accompagnées de parmesan, d’un beurre noisette et d’un œuf. «Un plat d’une grande simplicité, mais qui me procurait énormément de plaisir.» Le même plaisir qu’il essaie de transmettre à ses clients avec sa cuisine directe, proposant peu d’éléments dans l’assiette pour mettre en valeur le produit. Le bonheur dans la simplicité, pour une asperge qui se suffit à elle-même... Ou tout juste accompagnée d’un chasselas, d’une petite arvine ou d’un rouge léger, comme le gamay et le pinot noir. ■

LA RECETTE DU CHEF ILARIO COLOMBO

Asperges confites au sucre, glace à l’arquebuse

Temps total: 30 min de préparation +2h de repos (glace à préparer en avance)
Pour 4 personnes

- Ingrédients:**
- 250 ml de lait entier
 - 150 ml de crème liquide entière
 - 3 jaunes d’œufs
 - 170 g de sucre
 - 10 à 15 feuilles fraîches d’arquebuse (ou 2 c. à café d’arquebuse séchée)
 - 1 c. à café de miel doux (optionnel, pour la rondeur)
 - 8 belles asperges blanches (très fraîches, épaisses)
 - 200 ml d’eau
 - Zeste d’un citron jaune
 - Quelques grains de vanille (ou ½ gousse)

Préparation de la glace à l’arquebuse (à faire la veille idéalement)

- Infusion: Faire chauffer le lait et la crème, puis ajouter l’arquebuse. Laisser infuser 30 min à couvert, puis filtrer.
- Crème anglaise: Refaire chauffer doucement. Blanchir les jaunes

avec 70 g de sucre, puis verser le liquide chaud dessus. Reverser dans la casserole, cuire à feu doux jusqu’à 83 °C.

- Finition: Ajouter le miel, si désiré. Refroidir rapidement, puis turbiner ou réserver au froid avant congélation.

Préparation des asperges confites au sucre

- Pré-cuisson: Eplucher légèrement les asperges si besoin, les couper en deux dans la longueur. Les blanchir 1 min dans l’eau bouillante salée, puis les glacer dans un mélange d’eau et de glaçons.
- Sirop: Dans une casserole, faire chauffer l’eau, 100 g de sucre, le zeste et la vanille. Ajouter les asperges, et laisser confire à feu très doux 20 à 25 min. Elles doivent être tendres, translucides, et brillantes.
- Refroidir dans le sirop, puis réserver au frais. ■

Ilario Colombo est le chef du Restaurant du Théâtre à Monthey



ottos.ch

Commander. Aisément. En ligne.

EN LIGNE

M de Minuty Côtes de Provence AOP

millésime 2023*
cépages:
Grenache,
Cinsault,
Syrah
150 cl

magnum

33.95

Comparaison avec la concurrence
43.-



Unité de commande: 1 bouteille

Poggio Bestiale Maremma Toscana DOC

millésime 2019*
cépages:
Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot,
Petit Verdot
150 cl

magnum

79.95

Comparaison avec la concurrence
89.95



Unité de commande: 1 bouteille

VOTRE CAVISTE EN LIGNE LE PLUS AVANTAGEUX



Hallau
Pinot Noir
Alte Rebe
Schaffhausen AOC
millésime 2018*
cépage:
Pinot Noir
75 cl

11.95

au lieu de
27.50

-56%



Unité de commande: 6 bouteilles

Pinot Gris
Domaine des
Coccinelles
Neuchâtel AOC
millésime 2023*
cépage:
Pinot Gris
75 cl



11.95

au lieu de
19.90

-39%



Unité de commande: 6 bouteilles

Tenuta
la Minerva
Merlot Riserva
Ticino AOC
millésime 2016*
cépage:
Merlot
75 cl

8.95

Prix hit



Unité de commande: 6 bouteilles

Miraval
Rosé
Côtes de Provence
AOP
millésime 2024*
cépages:
Grenache,
Cinsault,
Syrah,
Rolle
75 cl

19.95

au lieu de
26.90

-25%



Unité de commande: 6 bouteilles

M de Minuty
Côtes de Provence AOP
millésime 2023*
cépages:
Grenache,
Cinsault,
Syrah
75 cl

13.95

Comparaison avec la concurrence
21.-

-33%



Unité de commande: 6 bouteilles

Oeil de Perdrix
Caves de la
Béroche
Neuchâtel AOC
millésime 2023*
cépage:
Pinot Noir
75 cl

13.95

au lieu de
18.95

-26%



Unité de commande: 6 bouteilles

I Frati
Lugana DOC
millésime 2024*
cépage:
Turbiana
75 cl



Unité de commande: 6 bouteilles

L'improbable
Assemblage
Rouge N°6
La Côte AOC
millésime 2018*
cépages:
Syrah,
Carignan,
Grenache
75 cl

7.95

Comparaison avec la concurrence
15.30

-48%



Unité de commande: 6 bouteilles

Ron Zacapa XO
Guatemala
75 cl



99.-



Unité de commande: 1 bouteille

Ripanco Private
Selection
Alentejo DOP
millésime 2021*
cépages:
Syrah,
Alicante Bouschet,
Argonez
75 cl



9.95

au lieu de
16.90

-39%



Unité de commande: 6 bouteilles

Chasselas Cave
de la Béroche
Neuchâtel AOC
millésime 2023*
cépage:
Chasselas
75 cl

9.95

au lieu de
12.95



Unité de commande: 6 bouteilles

14.95

Comparaison avec la concurrence
18.95

Le Cupole
Toscana IGP
millésime 2021*
cépages:
Cabernet Franc,
Merlot,
Cabernet Sauvignon
75 cl



Unité de commande: 6 bouteilles

29.95

Comparaison avec la concurrence
42.-

-28%

Periquita
Reserva
Setubal DOP
millésime 2022*
cépages:
Touriga Nacional,
Touriga Francesa,
Castelão
75 cl



11.95

Comparaison avec la concurrence
16.95

-29%



Unité de commande: 6 bouteilles

ottos.ch

Dans la limite des stocks disponibles. *Sous réserve de changements de millésimes

10 VINS & SAVEURS



(DELPHINE SCHACHNER POUR LE TEMPS)

Le blanc comun, un bout d’histoire de la Vallée d’Aoste ressuscité

PATRIMOINE Disparu des radars, en état de mort clinique, ce cépage autochtone valdôtain a été retrouvé en 2007, dans des murs de vieilles vignes. De quoi lui offrir une nouvelle vie, même s’il reste une rareté. Un seul vigneron en plante dans le monde

GRÉGOIRE BAUR

Ne cherchez pas, il n’y en a pas d’autres. Le vigneron valdôtain Didier Gerbelle est le seul au monde à cultiver et vinifier du blanc comun. Chaque année, depuis 2020, il produit quelque 900 bouteilles de ce cépage autochtone du val d’Aoste. Une cuvée qu’il a nommée «Revanche». Car ce cru aurait bien pu ne jamais exister, ce cépage rare étant voué à une disparition certaine. Il doit sa résurrection à l’ampélogogue et généticien de la vigne valaisan José Vouillamoz et à son ami biologiste et œnologue Giulio Moriondo, l’un des meilleurs connaisseurs des vins de la Vallée d’Aoste.

«Le blanc comun est une relique. Et si on ne met pas la main sur ces reliques, elles disparaissent à tout jamais», appuie José Vouillamoz. Dans le cadre de leurs recherches sur l’origine des cépages valdôtains et valaisans – qui ont mené à la publication d’un livre sur le sujet –, les deux amis sont partis à la chasse aux vieux cépages de ces deux régions. «Nous espérions trouver du blanc comun, souvent cité dans les documents historiques», reconnaît José Vouillamoz. Et, à force d’en chercher, ils ont mis la main sur deux ceps de ce cépage autochtone dans des vieux murs en pierres sèches de la région d’Aoste.

«Mes analyses génétiques ont démontré que c’était un cépage unique et les comparaisons ampélographiques de Giulio avec des documents qui décrivaient le cépage ont pu confirmer qu’il s’agissait de blanc comun», détaille le Valaisan. Nous sommes en 2007 et cette spécialité valdôtaine a été retrouvée, empêchant ainsi sa mort programmée.

Le matériel génétique redécouvert est ensuite multiplié en collection. Et un vigneron s’y intéresse: Didier Gerbelle. «Le blanc comun fait partie du patrimoine valdôtain. Et, plutôt que de plan-

«On ne peut associer ou comparer ce vin à aucun autre cépage. Il ne ressemble qu’à lui-même»

JOSÉ VOUILLAMOZ,
GÉNÉTICIEN DE LA VIGNE

ter un cépage international comme le chardonnay, le sauvignon ou le pinot gris, je préfère m’intéresser aux spécialités de ma région, riche en cépages autochtones», appuie-t-il. Et d’ajouter: «Après sa redécouverte par José Vouillamoz et Giulio Moriondo, j’ai également trouvé trois ceps dans une vieille vigne de mes grands-parents. J’ai donc un lien particulier avec ce cépage et je me devais de le replanter.»

Les débuts sont difficiles. Alors que la première cuvée s’annonce, le gel de 2017 détruit entièrement la vigne. Le

travail recommence à zéro et c’est en 2020 que le vigneron vinifie finalement du blanc comun pour la première fois. Un vin aux arômes de fleurs de pommiers, de fleurs de sureau, de pêches de vignes ou encore de mirabelles, avec une acidité élégante qui contrebalance parfaitement sa richesse et son volume. «Une acidité typique des vins des Alpes», sourit Didier Gerbelle. Et José Vouillamoz d’ajouter: «On ne peut associer ou comparer ce vin à aucun autre cépage. Il a une identité forte, il ne ressemble qu’à lui-même.»

Rebelle mais pas hors-la-loi

Le blanc comun est donc tout sauf commun. Au point que, bien qu’originaire de la région, il ne fait pas partie des cépages admis dans l’AOC de la Vallée d’Aoste. La cuvée de Didier Gerbelle est donc vendue comme un vin de table. Ainsi, sur son étiquette vous ne trouverez ni le nom du cépage, ni le millésime. «C’est encore un paria parmi les cépages. Officiellement, on ne peut pas le planter... sauf si on a une autorisation spéciale. Didier Gerbelle n’est donc pas complètement hors-la-loi, mais c’est un rebelle», rigole José Vouillamoz.

D’autres vignerons vont-ils suivre le chemin tracé par le Valdôtain? Et cela pourrait-il se passer en Valais? Car, José Vouillamoz a trouvé il y a moins d’une année un cep de blanc comun dans un mur de vignes au cœur du vignoble de Visperterminen, dans la partie germanophone de canton. «C’est un scoop! Historiquement, il y avait du blanc comun dans le Haut-Valais. Avait-il un autre nom dans le dialecte local? On n’en sait rien. Cela reste pour l’heure une énigme...» ■

Ingrédient principal: l’empathie

GASTRONOMIE Dans le Grand Hotel Belvedere, qui vient de rouvrir ses portes à Wengen, le chef londonien Will Gordon, 33 ans, réinterprète la cuisine alpestre: des arômes locaux rehaussent des ingrédients de saison et nourrissent le cœur, l’estomac et l’esprit

MYRIAM ZUMBÜHL

Le tempo du chemin de fer de Wengernalp nous prépare déjà à la visite de ce village de montagne. A mesure que le petit train gravit lentement les contreforts des trois bernoises à travers un paysage de carte postale, il faut se rendre à l’évidence: se connecter à ces montagnes, c’est aussi déconnecter de tout le reste.

Entre les chalets en bois et la vue sur les sommets, on ne peut que ralentir l’allure. Et désormais, on pourra prendre ses quartiers dans le Grand Hotel Belvedere fraîchement rénové. Dans le lobby, une boisson de bienvenue nous attend près de la cheminée. La tisane aux herbes des Alpes et au gingembre, avec une larme de citron, nous réchauffe de l’intérieur, tandis que le feu qui crépite dans la cheminée nous offre une chaleur bienvenue.

«Belle au bois dormant» dans l’Oberland bernois

La chaîne hôtelière française Beaumier a racheté à la famille locale Zinnert le Wengener Hof et le Grand Hotel Belvedere. Situées en bordure de forêt, avec un panorama à couper le souffle sur les sommets alentour, ces deux maisons ont été rénovées à grands frais, au cours de ces trois dernières années. Le directeur général Lorenz Maurer appelle d’ailleurs cet hôtel une «belle au bois dormant». Lui-même originaire du canton de Berne, il présente l’établissement avec un grand enthousiasme et une fierté évidente. Après l’ouverture partielle de la maison Waldrand, en décembre 2024, le Grand Hotel Belvedere vient d’ouvrir ses portes en mai. Une bâtisse avec des fresques Hei-

matstil, rénovées avec soin, et un lobby inondé de lumière.

Tandis que la nuit s’étend sur le village de montagne, les épais rideaux en laine fermant le restaurant Waldrand sont ouverts et les premières entrées sont servies. Un carpaccio de céleris grillés avec une tapenade de champignons sauvages ou un pâté de perche avec focaccia aux tomates et pesto de noix aux herbes des Alpes. Une douce mélodie assure une ambiance chaleureuse. Le choix de celle-ci est également du ressort du chef exécutif Will Gordon. Aimable, attentif, mais aussi décontracté, il passe entre les tables pour s’assurer de la satisfaction des convives.

Tout comme l’hôtel, il prend aussi un nouveau départ: «Lorenz Maurer m’a offert une opportunité fantastique», s’enthousiasme ce chef de 33 ans. Les deux compères, qui formaient déjà équipe au sein de «The Cambrian», à Adelboden, sont montés à Wengen. Will Gordon dirige désormais deux restaurants, le Waldrand et la Brasserie Belvedere. Pour lui, c’est une chance extraordinaire. «Ici, je peux pleinement m’épanouir», se réjouit l’Anglais. «Les plats sont une sorte de reflet culinaire de moi-même».

Viandes rouges et plats véganes

Dans la cuisine de l’hôtel, il cuit la viande à point. Mais en privé, ce Londonien de souche mange végane. Il y a des années, les problèmes de santé de sa mère l’ont amené à s’intéresser aux plantes susceptibles d’avoir une influence positive sur la santé. Et il a poursuivi sur cette voie – sans dogme, mais avec un grand bon sens. «Dans mes loisirs, je suis souvent en Italie, et je ne peux absolument



Le chef utilise, à 80%, des produits qui proviennent d’un rayon de 100 kilomètres maximum autour de Wengen.

VINS & SAVEURS 11



Will Gordon a fait ses classes auprès du chef anglais étoilé Gary Rhodes et dans l'établissement deux étoiles Sat Bains, à Nottingham. (CHRISTINE BENZ)

pas faire l'impasse sur une pizza Margherita», avoue-t-il, sourire en coin. «Ce n'est pas une question de renoncement, mais d'équilibre et de prise de conscience.» Notre nourriture doit nous maintenir en forme et en bonne santé, tout en respectant les animaux et ménageant notre planète. La moitié des menus sont végétariens ou véganes, pour le reste, ce sont des mets à base de viande ou de poisson. «Mes repas doivent être une découverte pour les convives –

qu'ils soient véganes ou carnistes.»
L'essentiel est dans la préparation
«Lorsque je cuis de la viande, je
dois le faire avec la même créati-
vité que pour les légumes.»

Il a fait ses classes chez le chef étoilé Gary Rhodes et dans l'établissement deux étoiles Sat Bains, à Nottingham, où les saisons donnent le tact à la cuisine. A Wengen, il dirige sa propre équipe de dix cuisiniers. «Ce sont principalement des Italiens, l'un des cuisiniers vient d'Amérique du Sud, mais malheureusement aucun de Suisse», soupire Will Gordon. Aucun talent helvétique n'a pu être motivé à monter à Wengen. Il aurait eu beaucoup de plaisir à réinterpréter avec eux le poulet au Ribelmaï du Rheintal. «Pour le restaurant Waldrand, nous voulions proposer des escalopes et nous sommes demandé comment préparer un nouveau plat d'escalope à partir de poulet au Ribelmaï.» Pour ce faire, on désosse les poulets, avant de les faire mariner toute une nuit avec la peau, puis on les cuit dans du beurre clarifié avec de la chapelure panko japonaise. Cette préparation exige une certaine dose de patience et de savoir-faire. «Désosser un poulet est une technique fantastique, que je peux enseigner aux jeunes cuisiniers», résume Will Gordon. L'escalope est servie avec un œuf au plat, des anchois, des câpres, du persil et du citron, comme dîner pour deux personnes. Et donne lieu, chez les convives, à des débats passionnés sur les arômes et la qualité de la viande.

Manger ici, c'est comme une visite chez des amis. On y déguste

parés avec une attention particulière. Quatre-vingts pour cent de tous les produits viennent d'un rayon de 100 kilomètres maximum autour de Wengen. Les truites sont pêchées dans le Blausee, situé à 20 km à vol d'oiseau. Le vin blanc vient des coteaux ensoleillés de Spiez, au bord du lac de Thoune. «Et toutes les deux semaines, nous sommes approvisionnés en agrumes, avocats et café de Sicile», ajoute Will Gordon.

C'est tout ce qu'il lui faut pour sa cuisine, car les forêts et les prés alentours sont un véritable paradis en matière de fraîcheur. Il s'en est frotté les yeux d'incrédulité: «J'étais à Interlaken avec mon équipe pour ramasser des noix, et nous avons été stupéfaits par la richesse de la récolte et la saveur de ces noix.» Cette manière de récolter dans la nature est, pour lui, à la fois une passion et une nécessité. Lorsque les forêts lui fournissent des baies, des herbes aromatiques et des champignons, il veut les mettre en valeur dans ses mets. Et dès que la nature est prête, il emmène des hôtes dans la forêt pour ramasser des champignons et des herbes aromatiques, avant de les préparer ensemble en cuisine.

L'assiette vient de la terre

Le plaisir de récolter les produits de la nature et le soin porté à celle-ci vont bien au-delà de la préparation. «We are going full circle», déclare Will Gordon. «Nous nous efforçons d'utiliser entièrement chaque produit.» Un coup d'œil dans le bac

vert montre que seules y aboutissent les épluchures, et que le compostage en réduit le volume de 90%. «Dès que le jardin est planté, le compost est répandu sur le sol, et la boucle est bouclée. Le Culinary Director hausse les épaules: «Logique, non? Finalement, chaque mets provient de la terre.» Will Gordon n'est pas seulement cuisinier, il est aussi un jardinier passionné.

**«Les plats sont
une sorte de
reflet culinaire
de moi-même»**

WILL GORDON,
CHEF DU WALDRAND
ET DE LA BRASSERIE BELVEDERE

Jeune homme, il a travaillé dans une ferme permacole, dans la jungle du Costa Rica. Voir pousser les plantes dans leur propre écosystème autorégulé, sans grande intervention humaine, a été, pour lui, une révélation. «J'ai développé une profonde connaissance des produits et de leurs saisons dans le jardin.» Une expérience qu'il met également à profit à Wengen. Même si le printemps ne se manifeste encore que timidement à cette altitude, les premières herbes aromatiques sortiront bientôt de terre dans le jardin de l'hôtel, où Will Gordon et son équipe iront plus tard cueillir les ingrédients de leurs mets.

Voilà comment fonctionne la cuisine alpestre empathique de Will Gordon. Le soin accordé aux relations humaines fait également partie de son approche holistique. Le jeune Britannique s'interrompt quelques secondes avant de déclarer, sur un ton philosophique: «Je suis très aimable de nature, et j'aime aider les gens à déployer leur potentiel. Pour cela, il est important de rechercher une compréhension approfondie. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons ressentir une empathie réciproque.»

Avant même d'allumer les plaques de cuisson le matin, toute l'équipe se réunit autour d'une tasse de café et fait le point. «Nous ouvrons alors un *safe space*, un espace où chacun peut dire comment il se sent et ce qui le préoccupe.» Ce qui peut ressembler à une psychologie de comptoir représente, pour lui, un facteur de succès essentiel pour le travail d'équipe. «Si je sais que quelqu'un fait face à des difficultés, je peux lui offrir mon soutien pour son travail. Dans l'autre sens, mon équipe me comprend mieux s'ils savent qu'il m'arrive parfois d'oublier des choses, lors de journées particulièrement chargées.»

Une seule fois, il y a eu un conflit, lorsqu'il s'agissait d'étudier la réalisation d'un tiramisu végane. «C'était sans espoir: sur ce point, les Italiens de mon équipe sont inflexibles, et pour rien au monde, ils ne s'écarteraient de la recette originale!» ■

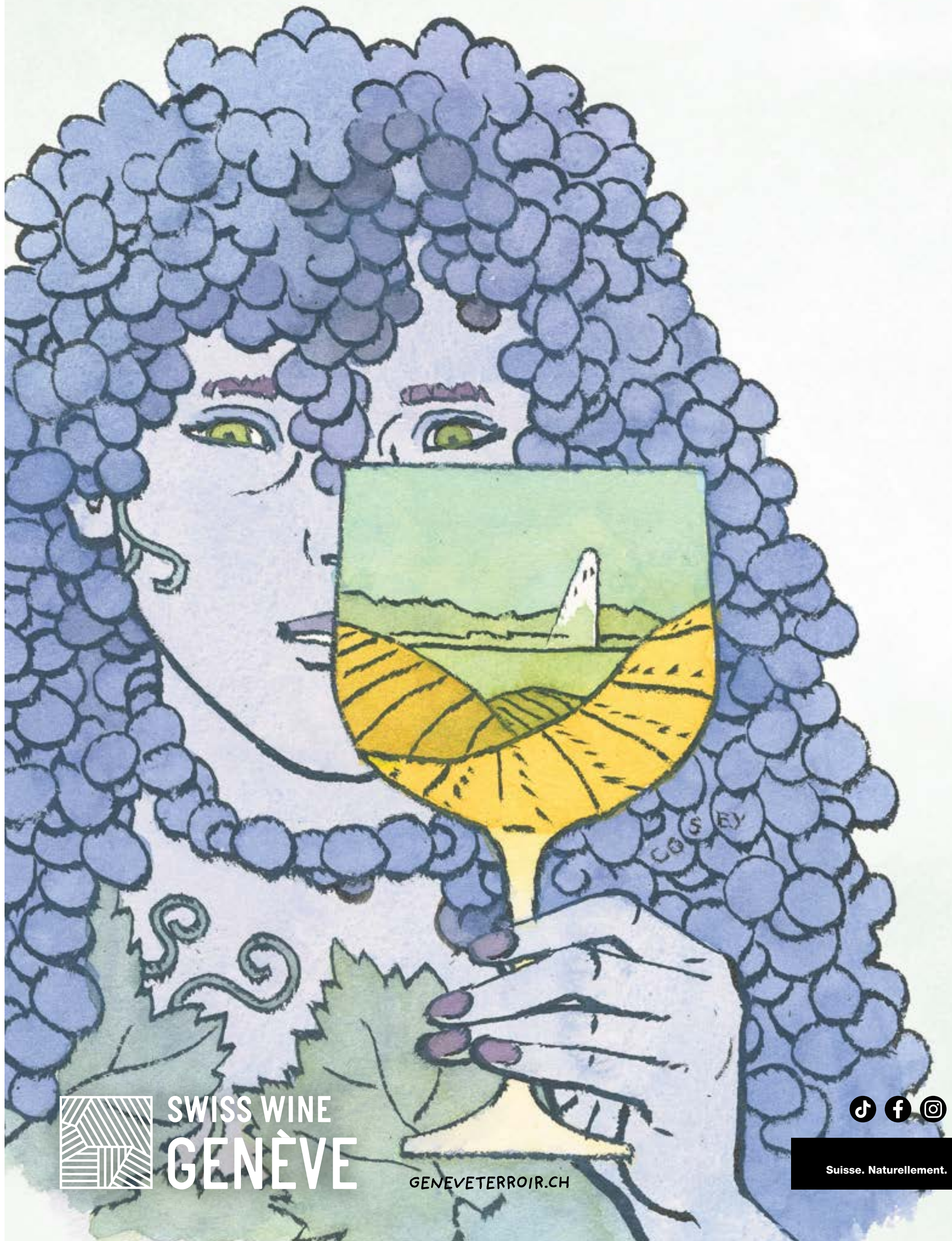
Article précédemment publié
dans la «NZZ»

PUBLICITÉ

CAVES OUVERTES

SAMEDI 24 MAI 2025

10h-17h



SWISS WINE
GENÈVE

GENEVETERROIR.CH



Suisse. Naturellement.

Illustration © Casey - À consommer avec modération