

TERROIRS

Corcelles produit le meilleur gruyère

Le fromage de Didier Bovet, à Corcelles-le-Jorat, a gagné cette semaine la plus haute distinction vaudoise de l'Interprofession

David Moginier Textes
Odile Meylan Photos

Dehors, les ouvriers terminent la réfection de la façade. Dedans, le laboratoire de la fromagerie de Corcelles-le-Jorat a été remis à neuf en 2009, offrant un bel outil à Didier Bovet et à ses deux employés. Le fromager a dû quitter ses cuves mercredi pour aller à Marin (NE) recevoir sa médaille d'or de l'Interprofession du gruyère, avec la plus haute notation du canton et la troisième de Suisse. Didier Bovet est d'autant plus fier que ce prix n'est attribué que tous les cinq ans, et pour les fromages faits pendant ce lustre. Chaque mois, les meules sont «taxées» par les experts qui valident l'AOP du fromage, et la médaille récompense donc le cumul de 60 notations mensuelles. Avec 19,5 sur 20 points maximum, le fromager de Corcelles-le-Jorat fait preuve d'une magnifique régularité.

«C'est aussi grâce à la qualité du lait que me fournissent mes producteurs», s'empresse-t-il de déclarer avec modestie. Car, ici, il n'est que locataire de la Société de laiterie qui a érigé la fromagerie, et il achète aux 11 producteurs réunis dans 6 étables leur lait. «On s'entend très bien et on discute beaucoup. Ensuite, je fais des analyses quotidiennes du lait livré, et cela m'en garantit aussi la qualité.» La preuve de cette bonne entente? L'argent investi par les producteurs dans la réfection du laboratoire, où peuvent tourner trois cuves de fabrication, dont une de 6500 litres. «C'est un plaisir de travailler avec tout cet équipement.»

Quatre âges de fromage

Didier Bovet achète ainsi 2,6 millions de kilos de lait, dont il fait principalement du gruyère. «Les 220 tonnes que je fabrique chaque année représentent 95% du total traité ici», affirme-t-il. Il le revend à Mi-froma, le grossiste de la Migros, tout en s'en réservant 8 tonnes qui seront commercialisées dans le petit magasin adjacent et dans quelques adresses. Il l'affine



«Les gens croient toujours que les petits artisans sont plus chers mais ce n'est pas le cas.»

Didier Bovet, fromager à Corcelles-le-Jorat

lui-même pour en proposer quatre versions, le doux (6 mois), le mi-salé (9 mois), le salé (12 mois) et le vieux (15-18 mois), à des tarifs raisonnables (de 18 fr. 50 à 22 fr. le kilo). «Les gens croient toujours que les petits artisans sont plus chers, mais ce n'est pas le cas.»

Il fabrique également du Corçalin, une pâte mi-dure d'excellente facture et qui a l'avantage de se marier parfaitement avec le gruyère dans son mélange moitié-moitié: «Je ne suis pas dans une région où je pourrais faire du vacherin fribourgeois.» Ou encore du Joraclette, qui fond très bien, du beurre, de la double-crème ou 3000 yogourts par semaine avec 20 ar-

ômes différents. «Si j'écoutais ma femme, on en ferait encore plus...»

Pourtant, comme son nom l'indique, Didier Bovet est Fribourgeois. «Je suis de la Glâne, pas très loin du canton de Vaud, et ma femme vient de la Veveyse.» Si lui est au laboratoire, Valérie tient en effet la boutique en plus d'avoir élevé leurs deux enfants. «Tout petit déjà, dès l'école enfantine, je savais ce que je voulais faire. Mais ne me demandez pas pourquoi, je n'en sais rien», rigole-t-il. Il suit donc un apprentissage, avant de faire l'École de laiterie de Grangeneuve (FR), puis sa maîtrise. Après une première fromagerie, il reprend celle de Corcelles-le-Jorat en

2000, «parce qu'il y avait ici une belle opportunité». Et la frontière valdo-fribourgeoise lui importe peu, lui qui habite Villaranon, près de Siviriez (FR).

«A Corcelles, même si on a une quantité de lait importante, on reste une petite structure, et c'est ce que j'aime. Mais cela demande du boulot. On fabrique tous les matins, week-end compris. Et je ne prends que six jours de vacances par année.»

C'est cela aussi, le métier de fromager qui doit transformer rapidement le lait du jour. Mais des récompenses comme celle reçue cette semaine à Marin sont une motivation suffisante.



Complices

Valérie et Didier Bovet travaillent main dans la main (photo ci-contre). La fromagerie de Corcelles-le-Jorat, refaite en 2009, offre un bel outil de travail au patron et à ses deux employés.



Récompenses

Le palmarès du gruyère

Sur les 170 fromageries de village, 40 ont reçu une distinction. Jean-Marie Dunand, du Crêt (FR), est premier, Alain Cardinaux, d'Aeschlenberg (FR), est second. Outre la troisième place nationale de Didier Bovet, Pierre-André Girardin, de Bière, est l'autre Vaudois parmi les onze médaillés d'or (il est 8e). Du côté des 53 fromageries d'alpage, 14 ont reçu une distinction. Premier, Christophe Esseiva, sur l'alpage de Brenleires-Crosets (FR). Les seuls Vaudois sont cinquièmes, Jean-Louis Pittet et Martial Rod, de la Moesettaz, au Brassus.

TERROIRS

L'esprit des lieux

Le vin et la vue élargissent l'horizon de Vallamand

Enchâssé entre les lacs de Neuchâtel et de Morat, Vallamand s'étend du sommet d'une butte voisine des rives du second. Cousin de Lavaux, le village profite à la fois d'une vue plongeante sur un paysage mêlant lac, vignobles et les Alpes en face. Une situation privilégiée qu'il doit à ses deux parties, Dessus et Dessous, reliées par une route pentue. Fusionnée avec 9 autres pour former Vully-les-Lacs en 2011, la localité figurait précédemment parmi les plus petites communes du canton. Aujourd'hui, les Vallamandais sont près de 400. Il faut dire que le village a de quoi séduire les citadins en mal de verdure qui souhaitent conjuguer habitat à la campagne et travail en ville. A une trentaine de minutes de Neuchâtel, de Fribourg et de Berne, la situation du village est étonnamment centrale.

«Une région avec des vignes est une région d'échanges. Là où il y a du vin, il y a une église, et donc également une école»

Jean-Claude Hurni, vigneron et artiste

Ce matin-là, Vallamand semble assoupi dans la grisaille de début novembre. «Il y avait plus d'animation quand l'administration communale se trouvait encore au village, constate Christian Ogi, tenancier du Café du Commerce depuis 1964. Dernier bistro de la partie haute de Vallamand, l'établissement est situé au centre de la localité, là où à l'époque battait le cœur du village avec l'office de poste et les bureaux de la commune. «Mais Vallamand n'est pas devenu une cité-dortoir pour autant», relève Jean-Claude Hurni, vigneron et artiste installé là depuis une trentaine d'années. «A l'heure du dîner, les convives remplissent rapidement la salle typique de la pinte centenaire. Aux longues tables conviviales, on parle français et allemand. La frontière linguistique n'est pas loin. Le village est prisé des Alémaniques, d'abord comme lieu de villégiature, aujourd'hui comme résidence à l'année. Impossible d'évoquer le village sans penser aux nombreux éboulements qui ont menacé d'ensevelir le quartier des Roches, jusqu'à ce qu'il soit définitivement évacué en 2006.

Tenailleurs et vigneron depuis plus de cent ans, la famille de Roger et Marie-Madeleine Matthey a assisté aux changements. «Depuis les années 1990, il y a beaucoup de nouveaux habitants»,



Roger, Marie-Madeleine et Pascal Matthey représentent les 3e et 4e générations de tonneliers vigneron dans le village.



Christian Ogi tient le Café du Commerce depuis 1964. Il regrette l'administration communale.

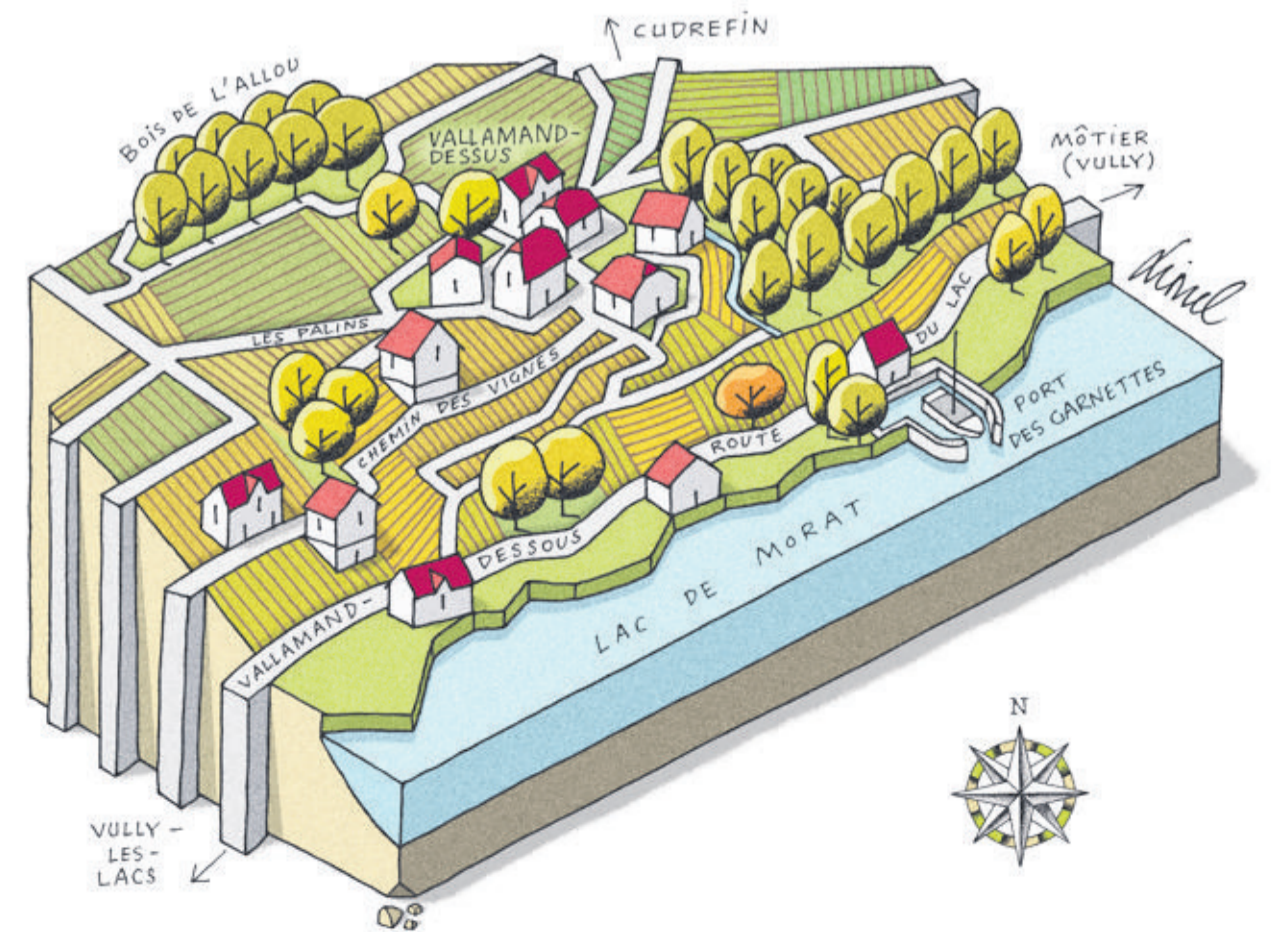


Jean-Claude Hurni, vigneron et artiste, est installé à Vallamand depuis une trentaine d'années.

remarque le père de famille. «Certains ne sortent jamais, mais ceux qui souhaitent s'intégrer à la vie locale sont bien accueillis», ajoute son épouse. Vallamandais de souche et nouveaux habitants cohabitent sans problème. «Historiquement, une région avec des vignes est une région d'échanges, car le vin est un produit qui se conserve. Là où il y a du vin, il y a une église, et donc également une école. Une situation qui favorise le partage, les rencontres, explique Jean-Claude Hurni. Et puis le paysage est très ouvert: quand on a un horizon aussi lointain, on sait qu'il y a autre chose ailleurs.» Seul bémol de cet afflux de population, la hausse du prix du terrain constructible. Il devient difficile pour des jeunes de la région de construire une maison sur le coteau. «Il y a vingt ans, le mètre carré coûtait 120 francs, aujourd'hui c'est 600 francs!» précise Jean-Claude Hurni.

Pourtant, les enfants de Vallamand partis pour des études reviennent ensuite, «car la région a une âme», estime Marie-Madeleine Matthey. Son mari, un des derniers artisans à maîtriser l'art de la tonnellerie, va justement bientôt passer le relais de la vigne à leur fils Pascal, 4e génération. Si la famille a abandonné la fabrication de tonneaux, fûts et outils n'ont pas pour autant disparu. Mis en valeur au sous-sol de la maison, ils sont organisés en un petit musée qui raconte la tonnellerie.

Les beautés du paysage, les animations ponctuelles comme les spectacles que donne chaque été Jean-Claude Hurni dans sa propriété des Chenevières, la richesse du terroir: Vallamand ne manque pas d'atouts pour séduire habitants et touristes d'un jour. Anne Rey-Mermet Texte et photos
Lionel Portier Dessin



Moins 5

Un temps à fricassée

L'hiver approche et j'ai refait la fricassée de porc selon la recette de ma belle-mère à peine modifiée. Les amis qui étaient là avaient des préjugés, pensant trouver cartilage et gras, mais ils se sont léchés les doigts après avoir sauté leur purée de pommes de terre plusieurs fois. Et, dans l'euphorie du moment, j'ai oublié de faire une photo. Je vous remets donc le dessin que m'avait fait Haydè Ardalan il y a vingt ans, la première fois que j'avais livré la recette. Souvenirs...

Ingrédients pour six: 2 kg de fricassée de porc d'un bon boucher, 2 cs de farine, 4 dl

de vin blanc, 1/2 cc de girofle, 1/2 cc de muscade, 1 cc de marjolaine, 3 étoiles d'anis, 2 dl de crème, 1 cs de maïzena, sel et poivre.



Préparation

■ Dans une cocotte, faites rissoler la fricassée de tous côtés dans un chouïa d'eau et laissez bien colorer en retournant régulièrement. Dégraissez deux fois.

■ Saupoudrez de farine, mouillez avec 2 dl d'eau et le vin blanc. Ajoutez les épices, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen une heure et demie. Au besoin, découvrez pour laisser réduire le jus.

■ Avant de servir, liez la sauce avec la maïzena et la crème. Servez avec une purée de pommes de terre dans laquelle vous ferez un petit creux pour la sauce. **Dave**

Tastevin

Ollon à la Puissance Cinq

Trois hectares et demi de vignes d'un seul tenant autour de la maison: c'est le bonheur et la chance d'Emile Blum dans son Domaine de la Combaz, vers Antagnon, à Ollon, avec des cultures en terrasses dans des pentes allant jusqu'à... 70%! La Combaz était dans la famille, mais les parents d'Emile étaient d'abord paysans avant de planter leur vignoble au milieu des années septante. Leur fils, diplômé de viticulture et d'œnologie en poche, a repris l'affaire en 1989, ne se consacrant qu'au raisin et cultivant alors d'autres parcelles pour Obrist. Aujourd'hui, il loue encore un demi-hectare à Ollon.

Le vigneron aime les cépages purs, dans la grande tradition vaudoise. Le chasselas, d'une belle minéralité. Et le pinot noir qu'il décline en trois versions. Un œil-de-perdrix, un rouge en cuves et un autre qui passe en barrique. Après avoir découvert Condrieu, il a planté du viognier qu'il élève en majorité en barrique et désormais dans une amphore, pour un blanc minéral et ample.

A la recherche de cépages qui supportent un peu l'altitude, il a également planté gamaret, garanoir,



ancelotta et cabernet franc, qu'il vinifie et élève ensemble en barrique, avant d'y adjoindre un peu de pinot noir (de 15 à 22%, selon les années) pour donner le Puissance Cinq, dont le millésime 2012 a remporté sa catégorie au Grand Prix du vin suisse. Un nez de fruits rouges et noirs, un petit côté tabac, des tanins fins et élégants dans une belle structure. Il l'appelle son «vin de fomm». Une réussite! **D.MOG.**

Puissance Cinq 2012, 75 cl, 25 fr. Emile Blum, route de la Combe, 1867 Ollon.

Testé pour vous

Le Lemon Curd, so British

Ne fuyez pas! Ce n'est pas parce que l'on parle de Grande-Bretagne dans une page dédiée à la nourriture qu'il faut prendre ses jambes à son cou. La Coop l'a bien compris en intégrant le Lemon Curd (ou crème au citron) venu du comté d'Essex dans sa gamme. Parfait mélange d'onctuosité (ah, le beurre fabriqué dans cette petite ferme du Devon) et de piquant (le jus et les zestes non traités de citrons de Sicile et d'Espagne),



cette version Fine Food peut aussi bien garnir des fonds de tartelettes (et feinter belle-maman, qui croira à une préparation maison) que réveiller la tartine du matin ou agrémenter un cheesecake ou encore des meringues. Le Lemon Curd a en plus l'avantage de se conserver longtemps dans l'armoire, idéal donc pour un dessert improvisé. **T.C.**

Lemon Curd
Coop Fine Food,
5 fr. 90 les 310 g.