Agri

DOMAINE DE GREYBIN

Des glaces naturelles aux arômes du terroir

Varios Ettar

Des glaces artisanales faites à base de fruits indigènes, plutôt qu'avec des poudres importées, c'est la nouvelle offre du Domaine de Greybin à Molondin (VD), associé à l'entreprise Crème glacée EM Sàrl, basée à Faoug (VD).

n été revient le plaisir de savourer une glace «cueillie» à l'improviste auprès d'un stand, d'un kiosque ou d'une roulotte. Avec les soft-ices, s'ajoute le bonheur enfantin de voir une onctueuse crème dégouliner en spirale sur le cornet, et grâce à l'habileté du glacier, former bientôt un magnifique cône, prometteur d'une gourmande délectation. Revers du plaisir, ce dessert se révèle peu diététique, fabriqué avec des poudres industrielles acquises à l'étranger et contenant des colorants de même que des arômes artificiels. Le goût en prend un coup!

Pour redorer le blason des soft-ices, remettre un peu d'éthique et d'authentique dans ce produit, le Domaine de Greybin, à Molondin, et l'entreprise Crème glacée EM Sàrl, à Faoug, ont choisi d'unir leurs compétences et savoirfaire. Ils ont mis au point, grâce à un ingénieux processus de fabrication alimentaire, des glaces à base de fruits locaux 100% naturelles.

Pour le moment, quatre arômes sont proposés: framboise, fraise, abricot et fleurs de sureau. Les framboises proviennent du Domaine de Greybin, spécialisé dans la culture de ce petit fruit depuis 1996. Les fraises sont achetées à la famille Ruegsegger, agriculteurs à Delley dans le Vully. Les abricots, de variété Luizet uniquement, proviennent du Valais. Quant au parfum «fleurs de sureau», très rafraîchissant, il est obtenu avec le sirop fabriqué par Rémy Graber, d'Yverdon-les-Bains.

Congélation

et bag-in-box
Voilà pour la provenance
des matières premières. L'élaboration des purées de fruits
qui servent ensuite à la fabrication des glaces se fait entièrement sur le site de Molondin. Le processus a été affiné
par Jean-Marc Tendon, responsable de production au Domaine de Greybin, sur la base
d'une recette élaborée par Vic-



Unis pour produire des glaces aux fruits d'îci: de gauche à droite, Eliane Fankhauser et Jean-Marc Tendon, du Domaine de Greybin, avec Evelyne Michel et Pierrot Gutknecht, de Crème glacée EM Sàrl.

tor Fankhauser, propriétaire de l'entreprise.

Sans dévoiler le secret de fabrication, Jean-Marc Tendon résume ainsi: les fruits frais sont broyés, pressés, passés, jusqu'à former une purée fine, qui est surgelée. La base pour la glace est ensuite produite au fur et à mesure des besoins dans le laboratoire professionnel du Domaine de Greybin: à la pulpe de fruits (25%), on ajoute du sucre suisse (20%), de l'eau, de l'acide citrique et un liant (0,3%), en l'occurrence de la gomme de guar (plante). Le tout est homogénéisé afin d'assurer une qualité constante. Le liquide fruité est ensuite pasteurisé et finalement conditionné en bag-inbox de dix litres, ce qui assure une conservation optimale.

Jean-Marc Tendon, aidé d'un collègue, arrive à produire 130 kg à l'heure de cette base de glace. Tout est fait artisanalement. Les deux hommes y consacrent un jour par semaine. «Notre système, comme pour le jus de pomme, garantit goût, sécurité, écologie», souligne le chef de production.

Habituer les enfants

Partenaire du projet, Crème glacée EM, se charge de faire les glaces et de les commercialiser. A sa tête, Evelyne Michel, propriétaire de la société depuis 2005, appuyée de son brasdroit Pierrot Gutknecht, responsable commercial. Tous deux cuisiniers de métier, ils tiennent à proposer à leurs clients des soft-ices faites avec des fruits frais d'ici. «La glace fraise que nous fabriquions

avec de la poudre a vraiment un goût de bonbon», explique Evelyne Michel, qui se sentait mal à l'aise de vendre un tel produit même si les enfants en raffolent. «Il faut les réhabituer aux vraies saveurs.»

De même, privées de colorants, ces crèmes glacées sont moins tape-à-l'œil et surprennent par leur pâleur. Celle à l'abricot, par exemple, présente une couleur légèrement orangée plutôt qu'un orange pétant! «Il faut convaincre les consommateurs d'essayer, mais une fois qu'ils goûtent, ils font clairement la différence et préfèrent les soft-ices à base de vrais fruits», affirme Pierrot Gutknecht.

L'entreprise Crème glacée EM compte quatre caravanes et une vingtaine de machines à glaces qui tournent dans toute la Suisse romande: gironds de jeunesse ou de musique, Comptoir suisses et comptoirs régionaux, Fêtes de Genève, Salon des goûts et terroirs à Bulle, etc. Cinq machines fonctionnent également en fixe dans un kiosque en ville de Fribourg et deux autres à la plage d'Avenches, de mars à fin septembre.

Bientôt au vin cuit

Cette année, les glaces aux fruits du terroir représentent 20 à 30% du chiffre d'affaires des deux glaciers. Un résultat satisfaisant même si les soft-ices vanille, moka et chocolat, produites à base de poudre, restent les préférées des jeunes gourmands.

Tous les protagonistes de l'affaire se réjouissent néanmoins du succès de leurs soft-

DES CULTURES AU CORNET

Le Domaine de Grevbin compte 4 ha de framboisiers, produisant 20 à 30 tonnes de fruits par saison. Les 80% sont du premier choix commercialisé frais en barquettes. Les 20% restants servent à la fabrication de vinaigres, eaux-de-vie, liqueurs, confitures, etc. Et maintenant, près de 1500 kilos sont réduits en purée pour faire de la glace. La variété de framboise la plus goûteuse est la Meeker, mais la Tulameen est aussi couramment utilisée. Contre toute attente, les soft-ices ne contiennent ni crème ni lait. Ces glaces sont élaborées avec de l'eau et le liquide à base de fruits fourni en bag-in-box par le Domaine de Greybin. Une fois versé dans la machine à glace, le tout est émulsionné avec l'air dans un cylindre. Ce «foisonnement» donne la consistance onctueuse de chantilly. Il suffit alors d'actionner un piston pour faire sortir la «crème» glacée et remplir un cornet en biscuit ou un gobelet!

ices du terroir et comptent développer ce créneau en créant de nouveaux arômes: une glace au vin cuit est à l'essai...

SUR LE WEB

www.greybin.ch www.creme-glacee-em.ch



Propriétaire du Domaine de Greybin, Victor Fankhauser s'occupe des cultures de framboisiers (4 ha).



Une crème glacée à base de framboises de Molondin,

sans colorants ni arômes artificiels.

Portrait • • •

ANNE-ROSE LÜTHY

Restauratrice Pré-Richard-Dessus (JB)

C. RYF

Table de bon goût

L'Hôtel-restaurant de montagne «Harzer» sur Montoz, au Pré-Richard-Dessus où vivent Anne-Rose et Urs Lüthy, est situé à 1300 mètres, en dessus du village de Court, dans le Jura bernois. On y accède aussi facilement à partir du plateau soleurois. Les personnes affectionnant la nature le connaissent bien, car il est un des lieux dont la conquête demande un peu d'effort et d'endurance, que l'on s'y rende à pied ou à vélo. Une route goudronnée permet également d'y parvenir en voiture. Arrivé à destination, la vue est imprenable et le calme règne en maître.

Anne-Rose Begert est arrivée dans la famille Lüthy à vingt ans pour s'occuper du ménage et apprendre le français. Issue d'une famille d'agriculteurs de Solterschwand, dans la commune d'Aedermannsdorf, et accoutumée aux



Avec son mari, Anne-Rose Lüthy tient depuis plus de trente ans une ferme-restaurant.

travaux de la ferme, elle est arrivée à Montoz armée de courage avec pour bagage un goût marqué pour l'esthétique hérité de sa maman Rösi. Au sortir de l'adolescence, elle a travaillé dans un magasin de fleurs à Rosières, attirée par l'harmonie des belles compositions florales... qu'elle a d'ailleurs bien conservée.

L'art du fait maison

En 1978, année de son mariage avec Urs, le jeune couple reprend la ferme-restaurant de la bourgeoisie de Court des mains des parents Lüthy, installés là depuis 1936. La famille s'agrandit et a le bonheur d'avoir deux garçons, Stéphane et Christophe. Bien que les débuts avec l'apprentissage de la langue aient été ardus, chemin faisant, Anne-Rose a su acquérir l'expérience et l'assurance nécessaire pour obtenir la patente de restauration, munie des certificats de cafetier-restaurateur de Berne et Soleure. Aujourd'hui, l'hôtel compte six chambres à deux lits, 35 places au dortoir. La salle du restaurant peut accueillir 35 personnes et la salle à manger tout autant. La terrasse panoramique peut recevoir 80 convives. A la cuisine et en salle, Anne-Rose est seule «maître à bord». Lors des jours de grande affluence, elle fait appel à des extras.

Les menus sont composés avec les légumes du jardin. En été, diverses grillades, plats froids, entrecôtes et steaks maison sont à la carte. En automne, les cochonnailles ont la cote, alors que fondues au fromage de la région, jambon à l'os, rösti, potées et choucroute font la une des menus d'hiver. Les desserts sont aussi estampillés maison: tartes aux fruits, cakes aux marrons, flans caramel et cuisses-dames sont connus loin à la ronde. La tourte «Forêt noire» est fabriquée sur demande. Chaque week-end, Anne-Rose fait également des pains et tresses servis à table.

Que ce soit à l'intérieur de l'hôtel comme à l'extérieur, on s'aperçoit qu'une main experte de la décoration est passée par là. Chaque fleur a sa place et chaque place a sa fleur. Une brise d'esthétisme fleure bon partout et on se sent très à l'aise dès que l'on franchit le seuil de la porte, accueilli par le sourire de la patronne.

Urs et Christophe, l'un des deux fils, s'occupent de la ferme où ils élèvent une septantaine de têtes de bétail ainsi qu'une centaine de génisses en estivage. Anne-Rose donne volontiers un coup de main à la ferme lorsque le restaurant est fermé, les lundi et mardi (sauf jours fériés). Et comme on s'entraide en famille, il n'est pas rare non plus qu'Urs s'affaire à la cuisine lors d'un «coup de feu».

«coup de feu». CLÉMENTINE RYF

Dates clés • • •

1978 Mariage avec Urs Lüthy, à Rosières.

1979 Naissance de Stéphane, suivi de Christophe en

1979 Obtention des certificats de cafetier-restaurateur des cantons de Berne et Soleure.

2008 Distinction de la bourgeoisie de Court pour avoir accompli trente années en qualité de restaurateurs dans l'agriculture au Pré-Richard-Dessus.