



A méditer
Si haut qu'on monte,
on finit toujours par des cendres.

Henri Rochefort

SAVEURS DU TERROIR

La fondue qui rend chèvre

Martine Romanens

Les frères Jaquet, à Grandvillard (FR) fabriquent une fondue au fromage de chèvre, La Cabriolle. Il fallait l'oser dans le pays du Gruyère.

Sur la table trône un réchaud et de longues fourchettes. Les convives échangent autour d'un petit verre de blanc. Dans le caquelon, du fromage, un peu d'ail et une tombée de kirsch...

Il fallait oser au pays du Gruyère et de la «pure vacherin». Ils l'ont fait. François et Eric Jaquet sont partis de presque rien, d'une seule chèvre à vrai dire et d'un tout petit terrain. Un fromager, l'autre forestier, les voici, aujourd'hui, à la tête d'une entreprise florissante, la ferme et laiterie du Lévanchy, à Grandvillard (FR), d'où provient l'originale et impudique Cabriolle du Lévanchy, une délicate fondue, pure chèvre.

Pure chèvre? Il a fallu réfléchir beaucoup pour trouver la formule, qui ne sera pas ici dévoilée. «Nous avons perdu des kilos de fromage pour affiner notre mélange.» Les frères Jaquet ont tenu bon. Ce sont désormais 60 t de lait par année qui se transforment en meules d'un petit vacherin d'environ trois kilos



Les gens d'abord hésitent à commander cette fondue au fromage de chèvre, puis, après l'avoir goûtée, ils y reviennent.

destiné, aussi, à garnir des plateaux. Le Vieux chevrier mûrit en cave environ trois mois. C'est le père de La Cabriolle.

Un goût sec et discret

Dans son emballage métallique, la précieuse, pasteurisée, attend sa délivrance. Prête à l'emploi, la coquine fond à peine l'a-t-on chauffée. Plus

légère que sa consœur, à l'apéro ou au repas, avec des raisins, des pommes de terre ou du pain, elle rappelle l'aspect de la crème double avec un petit goût sec et discret, typique de la chèvre, mais du vacherin aussi. «Les gens d'abord n'osent pas, puis y reviennent», explique Eric Jaquet. Les deux Gruériens ont présenté leur fondue lors de

nombreux marchés et foires à ses débuts. Distribuée désormais dans toute la Suisse romande par un grossiste, elle a même obtenu deux médailles d'or au Concours suisse des produits du terroir, une fois en 2005 puis en 2011. La fondue est délicieuse, additionnée d'un peu de poivre. Digeste, elle laisse les estomacs dormir en paix. Les inconditionnels

et casseront même l'œuf de la discorde.

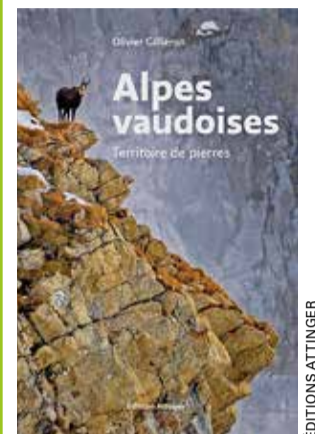
La Cabriolle n'est pas le seul produit des frères Jaquet. Le lait des 120 chèvres de l'exploitation, des Chamoisées et des Saanen, est, associé à celui d'une dizaine de vaches, transformé en tommes fraîches. Sur les 38 hectares du Lévanchy, dont les terres ne sont pas toujours faciles, François et Eric produisent presque tout leur fourrage. En hiver, durant un petit mois et demi, la production des chèvres naturellement s'arrête. Quelques vacheries sont alors stockées en chambre froide, en prévision, mais il arrive qu'ils manquent sur les étals. Malgré ces pénuries passagères, «le marché de la chèvre est saturé, commente François Jaquet. Fabriquer, c'est une chose, commercialiser avec une qualité régulière en est une autre.»

Parti de rien

Durant les vingt-cinq ans de l'aventure, les deux frères ont pu compter sur l'aide de leur famille, leurs parents en particulier. Ils étaient partis de rien, d'une chèvre et d'un petit terrain, les deux jeunes garçons, depuis toujours se rêvaient paysans. Ils ont repris des alpages, des terres difficiles, construit une laiterie, puis une ferme toute neuve. La Cabriolle, c'est donc aussi tout cela, le goût du rêve d'une vie, mais accompli.

A lire

La vie sauvage dans l'intimité



Olivier Gilliéron, photographe naturaliste, arpente les Alpes vaudoises depuis plus de vingt-cinq ans. Dans cet ouvrage, il nous emmène haut dans la montagne, dans des lieux restés féeriques. Au fil des falaises et des pierriers, il nous invite à découvrir la flore secrète des rochers et la faune la plus emblématique de l'univers minéral alpin: bouquetin, chamois, lièvre variable, gypaète barbu ou lagopède. Les commentaires et les notes de terrain racontent les approches discrètes, les longues attentes, les techniques utilisées pour saisir l'intimité de la vie sauvage et la beauté du massif des Diablerets. **SP**

Editions Attinger
www.editions-atinger.ch

C'était hier



Cette photo, sans date précise, figure dans le lot que nous a fait parvenir Geneviève Mayor, de Villarzel (VD). C'est proche de ce village que se déroule la scène d'attelage à la charrue. Louis Bize (à gauche), charretier, en compagnie de Félix Balmer, vacher. On distingue trois chevaux de taille différente. Louis Bize semble offrir à l'un des chevaux quelques gerbes d'épis, pour la photo, ou pour occuper les animaux pendant l'opération.

PIERRE-ANDRÉ CORDONIER

Appel à nos lectrices et à nos lecteurs pour la rubrique «C'était hier». Si vous possédez un tel document, ou toute autre scène de la vie quotidienne d'autrefois à la campagne, alors n'hésitez pas à nous le faire parvenir! Toutes les branches agricoles, arboricoles, viticoles, sylvicoles, etc., sont concernées. Il peut aussi s'agir de différents métiers liés à l'agriculture, par exemple les forgerons. Sans oublier tout ce qui rapporte à la mécanisation et à son évolution ainsi que les bâtiments d'époque encore non transformés. Par vos envois, c'est vous qui animez chaque semaine cette rubrique. Merci en outre d'indiquer en quelques lignes, ou davantage, de quoi il s'agit!

AGRI

En cinq sept n° 49

Nous vous proposons cinq tirages de sept lettres. Amusez-vous à mélanger les lettres qui les composent et regroupez-les. Vous serez en mesure de trouver cinq mots d'usage courant. Chaque tirage n'admet qu'une solution. Nous avons évité les pluriels et les formes verbales conjuguées.

B	I	O	R	S	T									
A	B	D	E	I	M	R								
D	E	I	M	N	R	U								
B	C	I	L	O	O	R								
E	E	L	M	N	S	U								

La solution apparaîtra dans les cases cerclées. Vous découvrirez deux prénoms.

A.-F. MONNAY

Solution du jeu n° 48

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	S	A	N	C	T	I	F	I	A	N	T	E	
2	O	R	E		R	A	M		S	A	G	E	
3	U	R	E	M	I	E		M		R	L		
4	V	I	L		M	U	T	U	A	L	I	T	E
5	E	M		D	A		N	I	E	E	V		
6	R	E	P	E	R	T	O	I	R	E	M	E	
7	A	R	O	N	D	E		S	E	M	E		
8	I		R	I	E	L		E	S	T	I	M	E
9	N		T	U	E	L	E		E	L	O	I	
10	E	V	I	E	R		I			N	O	R	D
11	T	E	E		M	M		U	T	I	E		
12	E	U	R	A	S	I	E	N		E	P	A	R
13		F	E	R	I	E			O	R	A	L	

La solution de ce jeu n° 49 paraîtra dans notre prochaine édition.