

Le jambon aime la mondeuse des Cossy

La charcuterie a baigné quinze jours dans le raisin en pleine fermentation. Le premier essai semble prometteur

David Moginier Textes
Chantal Dervey Photos

Le hockey mène à tout. C'est à un match du Fribourg Gottéron que tout a commencé, il y a quelques années, quand Peter Gerber, le responsable des Produits Epagny, a fait la connaissance de Jean-François Cossy, patron du Domaine des Rueyres, à Chardonne. En buvant un verre au bord de la glace, celui qui élabore des charcuteries et le vigneron se sont dit que ce serait sympa de faire mariner des jambons dans de la mondeuse en pleine fermentation.

L'idée leur trotte dans la tête jusqu'à cette année, où ils décident de passer à l'acte. «Quand mon père m'en a parlé, j'ai été plus que surpris, affirme Laurent Cossy, le fils du vigneron qui a suivi l'opération. Je crois que c'est une première suisse. Il paraît que cela se fait souvent en Italie.» Mais pourquoi donc? Le moût en fermentation devrait apporter des arômes extraordinaires à la charcuterie, et lui donner une couleur originale. Surtout avec la qualité extraordinaire des raisins en 2015. «D'habitude, la mondeuse noire sonde 80° Oechsle chez nous. Cette année, nous avons eu des 90-95», se réjouit le jeune homme. Car ce cépage, au côté rustique et animal, devrait bien convenir à l'expérience.

Les partenaires ont donc plongé huit jambons désossés, salés et épicés, qui avaient déjà un peu séché, dans une cuve

de 200 litres de mondeuse noire, avant qu'elle parte en fermentation. «Quand cette dernière a démarré, poursuit Laurent Cossy, les odeurs étaient vraiment peu flatteuses, animales, à la limite de l'écurie. Puis ça s'est atténué, et c'est même devenu assez plaisant.»

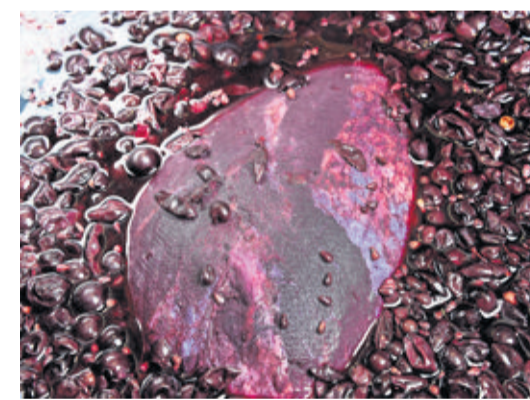
Retour à la charcuterie

Mardi dernier, la fermentation terminée, les pièces de charcuterie ont été sorties, égouttées. Elles dégagent alors des arômes étonnants, mélangeant le fumé et l'épicé, avec un petit côté alcoolisé intéressant. Elles sont réparties cette semaine à Epagny (FR), où elles vont encore sécher pendant dix semaines, puis être affinées sous vide pendant quinze jours. «On se réjouit de voir ce que cela donne. Je pense qu'on va en garder un pour nous, sourit le jeune homme. D'autant que la couleur des tranches devrait être incroyable, non?»

Et le vin? A la dégustation, mardi, il est encore un peu marqué par le jambon. «Mais ça reste discret, non?» Un petit goût salin qui fait penser un peu au gras du jambon. Il va rejoindre une feuille (demi-barrique) de 114 litres pour y séjourner quatorze mois, comme la mondeuse le fait toujours chez les Cossy, qui adorent ce cépage cher à la Savoie et au lac Léman (ils en font 2000 litres chaque année). «Ensuite, on verra ce qu'il donne. Si c'est réussi, on en fera une cuvée particulière. Sinon, on le distillera en grappa!» Affaire à suivre donc.



Curieux
Laurent Cossy (à g.) et son père, Jean-François, inspectent les jambons à leur sortie de la cuve.



Les jambons ont passé quinze jours dans le moût de mondeuse, avec ses lies.



Seuls 200 litres, sur les 2000 de mondeuse que produisent les Cossy, ont servi au test.



Les jambons sont en train de s'égoutter avant de repartir finir leur affinage à Epagny.

Deux entreprises de tradition

● A Chardonne, le Domaine des Rueyres, qui date du XI^e siècle, élevait du bétail et cultivait la vigne jusqu'à ce que Michel Cossy, en 1957, se décide à se consacrer pleinement à la viticulture, à produire son vin lui-même en bouteilles plutôt que de livrer son raisin à la cave coopérative de Vevey-Montreux. Son fils Jean-François le secondera, avant de reprendre les rênes. Comme toute bonne histoire vigneronne, c'est désormais Laurent qui seconde son père, avant qu'un jour...

Les Cossy cultivent sept hectares, entre Epesses, Chardonne et Saint-Saphorin. Dans un domaine qui compte beaucoup de rouge à Lavaux (une moitié), les Cossy proposent plusieurs

chasselas, mais aussi des vins monocépages, syrah, merlot, garanoir, et cette mondeuse plantée depuis deux décennies, que Jean-François aime laisser en bouteille quelques années pour la domestiquer.

Les Produits Epagny, au pied de Gruyère, ont commencé leur histoire en 1931 sous le nom de Gruyèrehome. Fabricant du fromage jusqu'en 1987 à côté de la charcuterie, Epagny s'est concentrée sur cette dernière. Elle en fait de nombreuses versions de salamis, saucissons, pavés, viande séchée ou jambons cuits et crus. Une quarantaine de produits au total. La famille Gerber est également propriétaire de Suter Viandes, à Villeneuve, entre autres.

Moins 5

De riches recettes du Nord... vaudois

Virginie vit à Grandson, où elle cultive son potager et élève ses deux enfants. Elle aime aussi faire à manger, des plats ravigotants qui lui rappellent son enfance, ses voyages, de la salade de cervelas au bœuf braisé. Elle en a fait un blog puis une chronique dans la *Région Nord vaudois*. Et maintenant un livre avec ses 50 meilleures recettes. Comme cette crème de petits pois et lardons.

Ingrédients pour quatre: 600 g de petits pois fins congelés, huile d'olive, 100 g de lardons fumés, 1 pincée de curry, 1 oignon, 1 cube de bouillon de légumes, 1 dl de crème, sel et poivre, paprika pour la déco.

Préparation ■ Pelez l'oignon et hachez-le. Faites revenir les lardons dans une casserole quelques minutes avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon



et faites encore revenir 2 minutes. ■ Versez les petits pois, ajoutez de l'eau juste en dessous des légumes, le cube de bouillon, et portez à ébullition. Poivrez un peu et laissez cuire 15 minutes à feu moyen. ■ Egouttez les pois en conservant l'eau. Remettez les pois dans la casserole avec la crème. ■ Mixez au mixer plongeur jusqu'à une crème lisse, en ajoutant au besoin de l'eau de cuisson. Ajoutez une pincée de curry, saisissez, poivrez et servez avec un peu de paprika. **DAVE**

Les recettes de Virginie, de Virginie Lénart, Nouvelles Editions, 206 p.

Tastevin

Les premiers vins d'un nouvel écrivain

Les Frères Dutruy, à Founex, osent prendre des risques. Après avoir passablement souffert de la grêle en 2013, puis de ses conséquences en 2014, ils ont construit la cave dont ils rêvaient à l'extérieur du village, avec du bois suisse, de l'écologie et un équipement qui permet un traitement optimal de la vendange, sans aucun pompage. Pour les deux frères, qui gèrent cette exploitation de 25 hectares et leurs trois gammes (La Treille, La Doye et Les Romaines), la cave leur permet de mieux travailler leurs raisins. On a donc



de poivre blanc. Le chardonnay Les Romaines est sur les notes agrumes, dans un style bourguignon au côté salin. En rouge, le côté floral ressort. Le merlot (85%)-diolinoir sent la cerise et a des tanins fondus malgré son passage en barrique. Le gamaret Les Romaines a des notes de cèdre, de mûre, avec une bouche dense et magnifique. Son cousin gamay exprime la violette, les épices avec beaucoup d'élégance et des tanins fins. De la belle ouvrage. **D.MOG.**

www.lesfreresdutruiy.ch. De 11 fr. à 29 fr.

Événement

Le bio fait sa promo

Vendredi et samedi prochains, les magasins bio de Suisse romande font leur promo à l'occasion de deux journées. Lancées par l'association BioConsommActeurs, elles sont l'occasion de découvrir une quarantaine d'adresses bio, d'y goûter des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, qu'il s'agisse de fruits, de légumes, de miels ou de pains. Les produits de beauté ou

d'entretien ne sont pas oubliés dans la démarche. Car cette association veut promouvoir l'agriculture biologique, ainsi que des filières de vente plus courtes entre le producteur et le consommateur. A l'occasion de ces journées qui vantent une alimentation saine et de saison, les prix des produits bio seront baissés de 10% chez les partenaires. **D.MOG**

www.bioconsommacteurs.ch



L'esprit des lieux

Chailly, un quartier accroché à son âme villageoise

Ces temps-ci, le visiteur qui arrive à Chailly est accueilli par des bruits de chantier parfaitement déchirants. Le bâtiment de la Migros qui trône sur le rond-point est en pleins travaux. Mais il en faut plus pour troubler la quiétude des gens du cru, qui continuent leur va-et-vient entre les commerces locaux. A croire qu'ils ont l'habitude. De fait, la réfection de l'avenue de Chailly vient de s'achever après deux ans de travaux, mais reste dans tous les esprits. «On s'est sentis dépossédés du quartier!» explique Guy Gaudard, conseiller communal lausannois dont l'entreprise d'électricité donne sur ladite avenue. Mais d'autres se souviennent surtout de la fête populaire qui, en septembre, a rassemblé les Chaillérans pour «se réapproprier l'endroit», comme le dit



Genette Lasserre (à g.) et Catherine Proteau Bourquard à la Maison de quartier, qui organise à Chailly un grand nombre d'activités depuis 2008.

«Chailly est comme un village. Il y a vraiment cet esprit qui fait que je peux me sentir chez moi»

Catherine Proteau Bourquard
Habitante de Chailly depuis dix ans

Catherine Proteau Bourquard. Cette infirmière qui travaille au CHUV, à deux pas de là, est installée à Chailly depuis dix ans et ne tarit pas d'éloges sur la capacité des habitants à se rassembler, par exemple autour d'un tel événement. «Ici, les gens se parlent», commente-t-elle. Attribuée dans le hall de la Maison de quartier, elle raconte aussi comment, Canadienne d'origine, elle ne réfléchit plus à deux fois avant de dire qu'elle est d'ici. Son explication est toute simple: «Chailly est comme un village. Il y a vraiment cet esprit qui fait que je peux me sentir chez moi.» Genette Lasserre, qui l'accompagne, renchérit: «Il n'y a pas si longtemps, c'était la campagne ici. Et on le sent encore.» Mandatée comme responsable de la Maison de quartier, elle habite Chailly depuis cinq ans et apprécie de pouvoir profiter du meilleur de deux mondes: «Mon appartement donne sur un verger. C'est rare dans une ville. Et, en même temps, je suis à quelques minutes de Saint-François». En fait, Chailly, qui compte environ 9500 habitants, n'est ni une ville ni un village, mais bien l'un des dix-huit quartiers que compte Lausanne. Les habitants du coin hésitent donc parfois entre deux identités: «Je me sens peut-être d'abord Chaillérane. Quoique, si on me demande où



Guy Gaudard, conseiller communal et propriétaire d'une entreprise d'électricité.



Bernard Rosset, qui a fondé le garage pour deux-roues Chez M'sieu Bôôf en 1977.

j'habite, je dirais sûrement Lausanne, pour faire simple», dit Catherine Proteau Bourquard. Avec le temps, la ligne de partage est devenue floue, urbanisation oblige. «Aujourd'hui on peut presque dire qu'on fait partie de l'hypercentre de Lausanne», commente Guy Gaudard, qui se rappelle aussi qu'à une certaine époque le quartier était plutôt huppé par rapport au reste de la ville. Pour le propriétaire de la Bijouterie Guillard & Metzger, qui donne sur l'avenue de Chailly depuis 1970, ce temps est révolu. «Avant, c'était le quartier de Lausanne qui avait le plus haut niveau de revenu fiscal. Plus aujourd'hui» se désole Bernard Metzger, chez qui les montres Patek Philippe ne trouvent plus preneur depuis longtemps. Les villas qui émaillent le quartier ne continuent pas moins de donner au

lieu son charme un peu bourgeois. Un côté cossy qui coexiste avec une fibre populaire, marquée elle aussi par le passage du temps. «Quand je suis arrivé, il y avait beaucoup de bistrots, comme la Pinte de Chailly. On y était presque tous les jours. Maintenant, il n'y en a plus!» commente Bernard Rosset, qui tient depuis trente-huit ans le garage pour deux-roues Chez M'sieu Bôôf, non loin du rond-point. Les points de ralliement ont changé mais ne manquent pas pour autant, avec la Maison de quartier, par exemple. Quant à Bernard Rosset, pour prendre un café, c'est désormais vers le tea-room de la Migros qu'il se tourne, toujours étonnamment fréquenté, n'en déplaçant que marteaux-piqueurs.

Chloé Banerjee-Din Texte et photos
Lionel Portier Dessin

