

Les médailles se pressent chez les Jobin

Les producteurs d'Échichens visent le haut de gamme avec leurs jus de pomme et leurs cidres. Ça marche!

David Moginier Textes
Vanessa Cardoso Photos

«Quand les Suisses allemands nous ont vus monter aussi haut sur le podium, ils étaient presque jaloux.» Philippe et Laurence Jobin sont revenus de Berne et du Concours des jus de fruits et cidres suisses avec leur plein de récompenses. Pensez, leur jus de pomme pasteurisé à froid a été champion suisse de la catégorie jus de fruits à pépins; leur cidre mousseux brut a été champion de sa catégorie aussi; tandis que le même en brut a fait la troisième place! Ajoutez-y le prix de l'emballage pour leur jus de pomme en bouteille PET, une médaille d'argent pour leur cidre liqueureux Cœur de Pomme et vous comprendrez que les producteurs de pommes d'Échichens aient... la banane.

Laurence Jobin est née dans la terre, fille de l'ancien député Jacques Chollet, elle a grandi ici, au milieu des cultures, tout en travaillant à temps partiel à l'administration communale, désormais à Montricher. Philippe, lui, a suivi un parcours plus éclectique. Ce Veveysan hyperactif a débuté comme pâtissier-confiseur avant de rejoindre une compagnie d'assurances dans le domaine informatique, puis de se reconverter agriculteur pour reprendre le domaine de son beau-père en 1997. Parallèlement, il se passionne pour la politique, député au Grand Conseil, chef de groupe UDC, municipal et bientôt syndic de sa commune des hauts de Morges.

Valoriser le fruit

«Quand on a repris le domaine, affirme Philippe, je me suis dit qu'il fallait trouver une manière de valoriser davantage nos pommes.» Bien sûr, les trois quarts partent toujours à la Coopérative fruitière lémanique. Mais l'arboriculteur a une vision et pense à l'avenir. «Nous avons commencé par densifier nos plantations, en passant de 1500 arbres par hectare à 3500. Cela permet de rationaliser la culture, la taille, la récolte, tout en augmentant un peu la production par mètre carré.» Les Jobin en ont profité au fil des années pour concentrer leurs vergers sur six hectares au lieu de douze afin de ne pas se surcharger. «Et nous avons aussi replanté des variétés que demandait le

marché. Il y avait trop de goldens, qui sont moins à la mode. Et les galas, qui marchent bien, ont été trop replantées par rapport aux besoins. Mais tout cela a un coût qui se compte en dizaines de milliers de francs.»

Dès l'an 2000, Philippe et Laurence Jobin partent côté jus, livré en *bag in box*, ces cartons munis d'un robinet. En 2003, ils veulent faire un cidre bouché de belle tenue. Ça tombe bien, ils trouvent en Philippe Corthay, l'œnologue sorti d'Uvavins, un partenaire intéressant pour l'élaborer. «Bien sûr, Philippe sait d'abord faire du vin, c'était son premier cidre, mais il connaît les techniques de fermentation.» Il faudra trois ans au trio pour trouver la méthodologie. «Il nous fallait un cadre solide, des variétés qui contiennent de quoi donner des tanins au cidre, comme dans le vin.»

Aujourd'hui, leurs cidres et leurs jus se basent sur les cinq variétés cultivées à Échichens, les petites jeunes tentation, jazz et pink lady et les vétérans granny smith et boskoop. L'elstar ou l'idared ne conviennent pas très bien. «Chez nous, on ne presse que des variétés de pommes de table, avertit Laurence. Bien sûr,

pas les fruits qu'on peut vendre en 1^{er} choix à la coopérative mais celles qui sont un peu tapées.» «Et cela nous donne une bien meilleure valorisation de ces fruits-là, poursuit Philippe. Le problème qu'on rencontre, c'est le réchauffement climatique. Nos jus ont trop de sucre et quand on les fait fermenter, la teneur en alcool explose.» C'est ainsi que leur cidre doux titre 7,5% et leur brut 9%.

Un produit de luxe

«En utilisant nos variétés de table, on arrive à des cidres beaucoup plus subtils, beaucoup plus ronds que ceux faits avec des pommes à cidre. Il n'y a pas cette odeur - excusez-moi, c'est le terme - de «cul de cheval». C'est du luxe de travailler comme cela, mais voyez le résultat dans la bouteille. Et nos clients le sentent aussi. On est contents que les jurés du concours partagent leur avis.»

Les pommes sont donc pressées à la cidrerie voisine de Marcellin. L'assemblage des jus se fait à la Cave de La Côte, à Tolochenaz, où une première dégustation est opérée. Après le levurage et la fermentation alcoolique, la prise de mousse se fait en cuve close avant la mise en bouteilles. La bulle est fine, le produit complexe. «Le brut ac-

compagne très bien les fruits de mer, la choucroute ou une fondue, promet Philippe. Et le doux va aussi bien à l'apéro qu'avec un panettone. Les Ravet l'avaient utilisé pour un sorbet à la pomme, ça marchait très bien.» Quant à leur liqueureux, il a connu les honneurs de l'Hôtel de Ville de Crissier.

«Mon passé de confiseur fait que je cherche toujours l'excellence et les meilleurs ingrédients. On sent une différence entre le jus frais pressé et celui qu'on fait avec des pommes restées en frigo. Le rendement baisse et on n'est plus le nez dans les vergers.»

Un autre monde

Les Jobin cherchent toujours à progresser. Quand une connaissance leur avait parlé de la pasteurisation à froid, à haute pression, ils s'y étaient intéressés mais le prix de la machine les avait refroidis. Ils ont découvert dans «24 heures» que HPP, à Chavornay, avait investi dans l'installation. Ils sont donc allés chez lui tester la méthode avec leurs bouteilles en PET. Celle qui est sortie championne à Berne!

«Il y a un monde de différence. Il n'y a pas ce goût léger de pommes au four qu'on a dans le jus traditionnel. Là, on est dans le verger, il fait chaud, on croque la peau.» Nous avons fait le test comparatif, la différence est impressionnante. «Mais le procédé a un prix certain, 80 ct. par bouteille», regrette le producteur. Qui réfléchit à une solution.

www.jusdepomme.com

Les Romands

Le concours organisé par Fruit-Union Suisse se base sur des dégustations à l'aveugle de boissons envoyées par les producteurs. Outre les Jobin, d'autres Romands ont été récompensés. En jus de pomme, celui du Verex, à Allaman, celui de la Cidrerie de Saint-Léger et celui des Cultures fruitières de Grens ont obtenu l'argent. Le pomme-poire de Biofruits, à Vétroz, a fait troisième de sa catégorie. Les Valaisans ont trusté les nectars, la Colline de Daval, à Sierre, Iris, à Martigny, Biofruits, Les Fruits défendus, à Saillon, Comby, à Saxon, Philfruits, à Riddes, et Les Leemann, à Leytron. En cidre tranquille, le champion est La Pépète, d'Iris, à Martigny.



Unis Philippe et Laurence Jobin travaillent ensemble à développer leurs produits fruitiers.

Moins 5

Un mariage meringué de rhubarbe

C'est le printemps et dans le coin de mon potager, la rhubarbe a pointé le bout de son nez. Encore un de ces rendez-vous qui mettent en joie, comme on retrouverait une vieille copine. Et un rendez-vous qui fait parfois sourcilier le palais quand la divine tige se montre trop acide. Là, j'ai volé une recette de tarte meringuée à «Cuisine actuelle» et je n'ai aucun remords. **Dave**

Ingrédients. Pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel. Garniture: 1 kg de rhubarbe, 3 cs de noisettes en poudre, 2 œufs, 1 dl de crème, 125 g de sucre, 1 cc de féculé de maïs. Meringue: 3 blancs d'œuf, 200 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.



■ Préparation. ■ Mélangez la farine, le beurre et le sel dans un grand bol. Ajoutez peu à peu 5 à 10 cl d'eau froide et le jaune d'œuf. Pétrissez, formez une boule et réservez-la au frais dans du papier film.

■ Pendant ce temps, épluchez la rhubarbe, coupez-la en morceaux et saupoudrez-les de 50 g de sucre. ■ Préchauffez le four 200 °C. ■ Étalez la pâte dans un moule de 28 cm garni de papier sulfurisé et piquez à la fourchette. Versez les amandes et les noisettes en poudre par-dessus, puis répartissez la rhubarbe. Enfouissez 15 minutes. ■ Mélangez les œufs avec le sucre restant, la féculé et la crème. Sortez la tarte, versez-y la préparation et remettez au four 20 minutes. ■ Battez les blancs en neige ferme, ajoutez les 2 sucres tout en fouettant. Répartissez la meringue sur la tarte et laissez sécher 30 minutes dans le four à 50 °C. ■ Démoulez la tarte sur une grille et servez tiède.

Tastevin

Pour ne pas se prendre un Rasteau

Entre Cairanne et Vaison-la-Romaine, tout au nord du Vaucluse, Rasteau est une appellation encore injustement méconnue dans cette vallée du Rhône méridionale qui en compte de plus célèbres. Il faut dire qu'elle a eu son AOC en 1944... pour les vins doux naturels. Pour les rouges, il a fallu attendre 2010. C'est ici qu'André Romero s'est installé en 1979, en créant le Domaine la Soumade. Cinq hectares au départ pour cultiver du raisin vinifié ailleurs. En 1990, il rapatrie la production et met lui-même en bouteilles. Au fil des ans, son fils Frédéric le rejoint, les surfaces augmentent pour atteindre 26 ha en appellation Rasteau et 1 ha au nord de Gigondas. 2002 marque un double tournant. D'abord la construc-

tion d'un nouveau chai moderne. Ensuite, l'arrivée du célèbre Stéphane Derenoncourt comme conseiller.

Sur ce beau terroir argilo-calcaire, les Romero produisent des vins puissants. Les rouges, forcément basés sur le grenache, vont de l'appellation Côtes-du-Rhône à celle de Gigondas ou de Rasteau, avec trois cuvées particulières. Deux vins doux naturels, un doré et un rouge, utilisent la technique traditionnelle du mutage. Les sols sont travaillés en culture raisonnée, avec engrais organiques et traitement au cuivre et au soufre. La vendange manuelle passe sur une table de tri



avant une vinification traditionnelle avec de longues macérations. La Cuvée Prestige 2016, née de vieilles vignes, est ensuite élevée 18 mois sur lies fines, moitié en foudre moitié en cuve ciment. Avec 70% de grenache, 20% de syrah et 10% de mourvèdre, elle offre un nez puissant de fruits noirs et d'épices, encore un peu indompté. La bouche est gourmande, longue, entre la cerise et la mûre. Avec des notes épicées. Une cuvée à conserver encore quelques années. **D.MOG.**

Domaine la Soumade Cuvée Prestige 2016, 75 cl, 19 fr. 39, www.daniel-vins.ch

L'Esprit des lieux

Des pintes d'amour

À la (re)découverte des bistrot emblématiques de notre canton



Situé au cœur du bourg, l'Hotel du Lion d'Or d'Aubonne a été racheté en 2015 par la Commune.

Au Lion d'Or, on mise sur le local et le convivial

Quand notre chemin croise celui du Lion d'Or, en plein cœur du bourg d'Aubonne, le bâtiment de marbre et les rideaux qui cachent les vitrages donnent plus l'impression d'entrer dans une banque que dans la pinte communale. Mais il suffit de pousser la porte pour respirer immédiatement l'atmosphère d'une autre époque. Les murs boisés, le mobilier, les banquettes en cuir rouge, le carrelage brun, le miroir qui orne la longue paroi principale, tout donne au restaurant un air d'ancienne brasserie. Seuls les œufs colorés et les lapins en liège suspendus au plafond nous ramènent au présent.

Ayant toujours appartenu à la famille Beetschen, l'établissement a été racheté en 2015 par la Commune. Depuis, Denise Cauderay et Marie-Françoise Boursier en ont repris les rênes. Bien que ce passage de main soit assez récent, c'est loin d'être leur première expérience derrière un comptoir. «J'ai toujours fait ce métier, raconte Marie-Françoise, qui s'occupe du service. J'aime surtout le contact avec les gens.» Même son de cloche chez Denise, la cuisinière, à une différence près: «Étant constamment cachée derrière les fourneaux, mon échange avec les clients est plutôt réduit.» Avant de débarquer à Aubonne, les deux tenancières ont travaillé ensemble pendant vingt-quatre ans à Bougy-Villars. Un contrat non renouvelé les a poussées à partir. «On avait envie de prendre un bistrot ici, car Marie-Françoise habite à Aubonne», explique son acolyte, assise à l'une des nombreuses tables qui attendent les clients de midi. «Je n'étais venue qu'une ou deux fois, raconte sa complice, Française d'origine. Comme beaucoup de gens, je ne savais même pas qu'il y avait une grande terrasse derrière.»

La principale différence avec leur précédent lieu de travail réside en effet dans la taille. «Avant, nous étions à la barre d'une toute petite pinte. Le Lion d'Or est beaucoup plus gros, on a dû embaucher deux autres personnes.»

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 70 convives, sans compter une autre salle pour le petit-déjeuner, une magnifique terrasse et les sept chambres de l'hôtel. «La surface est très grande, commente Marie-Françoise Boursier. S'il faut se rendre dans la salle



Joël Phelippot, établi à Aubonne depuis trente ans, vient plus souvent au bistrot depuis qu'il y a les nouvelles gérantes.

depuis le fond de la terrasse, on perd vite beaucoup de temps, mais au moins c'est sportif!» Cette configuration exigeante n'a pas aidé la transition d'une enseigne à l'autre. «Ce n'est pas facile, admet-elle. Bougy-Villars est à 3 kilomètres d'ici, c'est loin sans être loin. Mais ici, c'est sympa et on a une belle palette d'habitudes.» Comme Joël Phelippot, qui lit tranquillement son journal ce lundi matin. «Ça fait trente ans que j'habite ici, nous dit-il, mais je viens plus souvent depuis qu'il y a les nouvelles gérantes. C'est plus convivial. En plus, on y mange très bien.»

«On ne sert que des vins d'Aubonne et environs, ainsi que des produits du terroir»

Denise Cauderay
Une des deux gérantes du Lion d'Or

Établi à Aubonne depuis douze ans, Michel Angiolini vient plutôt pour l'apéro. «Quand c'est ouvert, je viens ici tous les jours», assure le moustachu en savourant sa bière. La clientèle est très diversifiée, à en croire les maîtresses des lieux. Les personnes âgées viennent boire le café le matin, suivies par les ouvriers, et ensuite par ceux qui partagent l'apéro. «On a aussi pas mal de monde le dimanche matin, raconte Marie-Françoise

Boursier. Des gens de tous les âges, pas que des vieux!» Tous ces clients trouvent à la carte un large choix de vins. «On ne sert que des crus d'Aubonne et environs, assure Denise Cauderay. On en a tellement que je ne veux pas citer un nom en particulier, pour ne pas faire de favoritisme.» Du vin local, tout comme la nourriture, puisque au Lion d'Or on ne mange que des produits du terroir. La carte du menu, au choix limité mais alléchant, fait la part belle aux plats traditionnels et de proximité. «On a d'excellents filets de perche et les poissons proviennent exclusivement du Léman. Quant à la viande de bœuf, elle arrive du pied du Jura.» Non seulement locaux, les mets sont aussi saisonniers. «L'approvisionnement n'est pas toujours évident, mais on ne peut quand même pas proposer des asperges en janvier», sourit Denise.

Cerise sur le gâteau, le «Lion» propose plusieurs animations originales. «En hiver, il y a un match aux cartes une fois par mois et ça marche très bien, explique Marie-Françoise Boursier. L'année passée, on a même organisé une soirée jazz sur la terrasse.» Cette dernière va ouvrir bientôt, comme pour saluer l'arrivée de la belle saison.

Alberto Silini Textes
Marius Affolter Photos

Auberge du Lion d'Or, place du Marché 15, 1170 Aubonne, 021 808 50 90, www.aubergeduliondorch.ch



Denise Cauderay (à droite) et Anne-Françoise Boursier ont pris les rênes du Lion d'Or en mai 2011.