24 heures | Samedi-dimanche 30-31 mai 2015 **24 heures** | Samedi-dimanche 30-31 mai 2015

Terroirs

Une balade

Notre deuxième balade 24 Terroirs va partir autour du Domaine du Manoir, à Valeyres-sous-Rances

David Moginier

nues et des nouveautés gourmandes.

Le rendez-vous est dans un des fleu-Rances, fier membre de l'association qualitative Clos, Domaines & Châteaux dont nous sommes partenaires. Ici, le domaine partage ses vignes entre deux appellations. Son vigneron Michel Hostetller cultive en effet 16 hectares en Côtes de l'Ôrbe, un terroir où le gamay a trouvé de quoi développer toute sa subtilité et ses notes épicées. Mais il s'occupe également de 8 hectares en appellation Bonvillars, principalement sur le territoire de Champagne, où le pinot noir est en majesté.

Halte aux mosaïques romaines?

Le Manoir était au départ une abbaye, au XIVe siècle, avant de devenir vassal du fief de Savoie en 1403. Après avoir passé après la Révolution dans le giron de la famille Boissier (dont une descendante fonda l'école d'infirmières de La Source, à Lausanne), le domaine a été racheté en 1960 par Alfred Oulevay, alors conseiller d'Etat vaudois, et son ami René Geissmann. Les deux possédaient déjà le Domaine de Valmont, à Morges, et Doviva, à Vétroz (VS). Aujourd'hui, les trois entités sont réunies sous l'appellation Trois Ter-

res, avec en particulier de beaux rouges. Depuis ce domaine, la balade ira du côté d'Orbe, de son bourg et de ses célèbres Mosaïques romaines, qu'il sera possible de visiter dès 13 h 30. La première halte est prévue après environ une demiheure de marche. Au menu, les délicatesses de bœuf à l'ancienne facon new-vorkaise préparées par Ann et Laeticia de

The AB Pastrami & Co. En chemin ou de retour au domaine, nous rencontrerons est déjà le moment de la chaleureuse Christiane Martin, qui rés'inscrire pour la gale habituellement les gourmands dans deuxième balade son Auberge de Baulmes et qui, ici, fera 24 Terroirs de l'an- découvrir quelques petites délicatesses née. Elle proposera dont elle a le secret. Steve Berger, lui, de revenir à Valeyres- produit de très beaux fromages du côté sous-Rances, où nous étions il y a deux d'Orbe, qu'il nous fera découvrir. Michel ans pour une superbe journée. Nous y Randin, passionné de chocolat, apporretrouverons quelques têtes déjà contera une touche sucrée à ces dégustations, avec ses pralinés délicats. De Romainmôtier, les cinq bières traditionnelrons de l'appellation des Côtes-de-l'Orbe, les que brasse Fabrice Tournelle, de la le Domaine du Manoir, à Valeyres-sous- Bohemian Pilsner à l'Indian Pale Ale, réiouiront les amateurs... et les novices.

Pratique

Balade du samedi 20 juin

Départ toutes les 20 minutes de 9 h à 14 h. Durée: env. 2 heures et demie avec les arrêts. Balade de difficulté moyenne. **Prix:** 40 fr. (abonnés 35 fr., enfants jusqu'à 12 ans gratuit, 12-16 ans 10 fr.). **Transports:** difficile en transports publics. En voiture jusqu'au Domaine du Manoir, à Valeyres-sous-Rances. Suivre les panneaux pour le parcage. La balade a lieu par tous les temps.

baladesgourmandes.24heures.ch. Les personnes sans accès à Internet Le paiement valide l'inscription sur le CCP 10-20653-4 ou par l'IBAN





Inscription obligatoire sur peuvent téléphoner le mardi de 14 h à 17 h CH24 0900 0000 1002 0653 4,

24 TERROIRS













Le chocolatier Michel Randin, de MR Chocolat, fera déguster ses douceurs. Christiane Martin, de l'Auberge de Baulmes, va régaler les gourmets en cours de route du côté des Mosaïques d'Orbe. Steve Berger accueillera les promeneurs dans sa Fromagerie d'Orbe avec ses produits. Fabrice Tournelle, boss de la Brasserie La Brasse-Mortier, fera découvrir ses bières artisanales.

Moins 5

Elles rient, mes rillettes!

hier le livre du professeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Fabien Pairon, sur les merveilles du charcutier-traiteur. En voici un exemple avec ces rillettes de sardines aux oignons nouveaux.

Ingrédients pour quatre: 8 beaux filets de sardine, le jus de 2 citrons, le zeste et le jus d'un citron vert, 100 g de fromage Philadelphia, 20 g d'échalotes, 40 g d'oignons nouveaux, 10 g de ciboulette, 1 cl d'huile d'olive, sel et piment de Cavenne

Préparation ■ Assurez-vous que les filets de sardine soient écaillés. Rincez-les et séchezles avec du papier ménage.

citron vert. Ciselez finement les échalotes. Pressez les citrons. Disposez les sardines dans un plat creux et recouvrez-le avec le jus de citron, l'huile et les échalotes. Couvrez de papier

film sur le poisson et laissez mariner deux heures au frais ■ Emincez finement les oignons nouveaux et la ciboulette. Egouttez les sardines en conservant la marinade.

■ Mettez les sardines dans le cutter, ajoutez le fromage, faites tourner le couteau quelques secondes. Au besoin, ajoutez un peu de marinade jusqu'à la consistance souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez à la fourchette la ciboulette et les oignons nouveaux. Servez en verrine, décoré de zestes. **Dave**

Douceurs charcutières, Fabien Pairon, Ed. Les Itinéraires, 208 p.

Tastevin

Des vins produits comme des nectars

vaudoise du Vully que Madeleine Ruedin a ouvert sa petite cave. Lorsque le domaine de sa famille à Cressier (NE) a été vendu, la jeune femme, nantie de son diplôme d'ænologue, déménage dans la cave de Bernard Cavé à Aigle pour s'y charger de la vinification. Après dix ans, elle a l'envie de produire ses propres vins et se lance dans l'aventure dans le Vully en 2009, travaille avec un viticulteur de Constantine à qui elle achète un peu de raisin pour ses cuvées souvent audacieuses et originales, qui font au total quelques milliers de litres.

La trentenaire a du savoir-faire



par ce Vully Belles Rives 2014, un chasselas élevé en amphore, floral et minéral, à l'équilibre construit en bouche, avec du gras, avant une belle finale. Le Pinot Noir 2014 est dédicacé aux fruits rouges, prolongeant en bouche des touches framboisées, de l'élégance, des tanins fins et de la fraîcheur. Le Gamaret 2013 a un nez de café, de cacao, d'épices et de nyrtilles, avant beaucoup de puissance en bouche et une belle longueur. **D.MOG.**

Madeleine Ruedin, Route de Vallamand 17, 1585 Salavaux (VD).

Testé pour vous

Un mariage de houblons

ue se passe-t-il quand un brasseur alémanique les arômes d'agrumes caractérencontre un confrère vaudois? L'histoire commence comme un bon witz, elle finit par une excellente bière. Tous deux passionnés d'*ales* de type américain, Raphaël Mettler, des Trois Dames à Sainte-Croix et Tom Strickler, de Storm & Anchor à Winterthur, ont concocté ensemble cette Good Morning

ristiques des houblons américains; elle a en revanche l'avantage d'être peu alcoolisée (3%, contre 5,5 à 7,5% selon les «canons» de ce style) Onctueuse et forte en goût, elle se déguste sans peine et s'avère très rafraîchissante. D.G.

Good Morning IPA, 33 cl, 4 fr. à la Brasserie des Trois Dames, rue de France, 1405 Sainte-Croix. www.brasserie3dames.ch

L'Esprit des lieux

Bofflens cache un cœur verdoyant et convivial

n regard superficiel porté sur Bofflens laisse penser qu'il s'agit d'un de ces petits villages comme il en existe tant dans la campagne vaudoise. Et puis, comme toujours, on s'apercoit vite qu'il a sa

particularité, son charme à lui. Ils sont moins de 200 habitants - autant qu'au XVIe siècle - à en profiter, vivant ici, sur les pentes douces du pied du Jura, à quelques petits kilomètres d'Orbe. Un village «tranquille» disent en chœur ceux que nous avons rencontrés. «Il n'y a pas eu de boom démographique, de nouvelles zones villas: le village est resté préservé, constate avec plaisir le vigneron-encaveur Christian Dugon. Les nouveaux habitants emménagent dans des fermes transformées.» Et ils ne sont guère nombreux ces dernières décennies. De fait, Bofflens ne semble pas avoir changé de visage avec le temps et a su préserver son identité architecturale.

«Il y a pas mal de trafic sur la route de Croy aux heures des pendulaires mais la nuit, on entend les fontaines et les renards»

Pierrette Blaser

On retrouve ainsi de grands ruraux aux toits de tuiles qui paraissent immenses, un magnifique collège du XVIIIe qui abrite aujourd'hui l'administration une maison baptisée Le Prieuré avec ses fenêtres à meneaux, qui témoigne du passé clunisien du village, possession du monastère de Romainmôtier en l'an mil. La petite église, elle, a fêté

son centenaire en 2014. Calme, le village l'est assurément. Une décharge cantonale de matériaux inertes en contrebas tourne au ralenti depuis des années et suscite peu de nuisances. Aux heures des pendulaires, la route de Croy - qui mène à la vallée de Joux - est certes empruntée par un lot d'automobilistes. «Mais la nuit, on entend les fontaines et les renards», dit Pierrette Blaser tout en binant son potager. Habitant Bofflens depuis vingt-sept ans, celle-ci ne peut que louer la quiétude de l'endroit, proche d'Orbe et de ses commerces, à auinze minutes seulement du cheflieu. Yverdon.

Patronne de la mercerie New Jersey, Marcienne Besson souligne de son côté que le village n'est pas isolé des lignes de transport public: «On peut prendre le train à Arnex ou à Croy, juste | A l'instar de bien d'autres localités,



Comme tous les habitants, Vincent Monnier se félicite que le village dispose en son centre d'une grande place herbeuse inconstructible, Sur Chaumy.



Christian Dugon apprécie que le village soit resté préservé d'un boom démographique.

à côté. Et, depuis quelques années, un car postal reliant Yverdon s'arrête plusieurs fois par jour ici.» Le véritable atout de Bofflens réside en son cœur: une grande place herbeuse, strictement inconstructible où seuls toboggans et balançoires ont droit de cité au milieu de la verdure. Autant dire que «Sur Chaumy» - c'est le nom de l'endroit - est très apprécié des familles de Bofflens. «Avant, c'était la cour de récréation des écoliers», se souvient le municipal Vincent Monnier. 34 ans. Il y a quelques années, les classes d'école ont toutefois fermé. Tout comme la laiterie, l'épicerie, le café du Raisin, la poste. «L'an dernier, Swisscom a même retiré la cabine téléphonique. Elle était utilisée deux fois par an», rigole le syndic Christophe Le Nédic

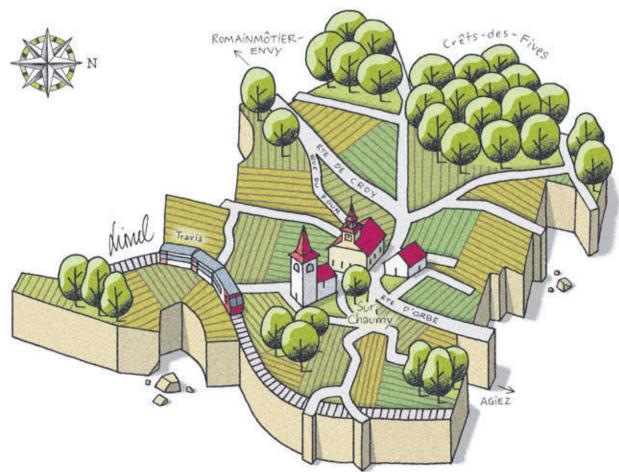


Terroirs

La mercerie New Jersey, de Marcienne Besson, est le dernier magasin de Bofflens.

Bofflens a donc petit à petit perdu ses services et commerces. Mais pas sa bonne ambiance: «En tant qu'agriculteur, je trouve qu'on a une population qui est très compréhensive vis-à-vis des nuisances que l'on peut occasionner», se réjouit Vincent Monnier. S'ils n'ont plus de stamm fixe depuis la fermeture du bistrot du village, les Bocanis ont toutefois plusieurs occasions de se retrouver durant l'année: le 1er Août, la raisinée, Noël Les Paysannes vaudoises, qui ont un groupe très actif dans le village, ont organisé une fête des Merveilles le mois passé. Et dans quinze jours est prévu la 2e édition du Festi'boc, un microfestival de blues-rock qui avait rassemblé les habitants. Il aura lieu Sur Chaumy, naturellement. **Vincent Maendly** Textes et photos

Lionel Portier Dessin



IPA (India Pale Ale).

possède bel et bien

Cette mousse