

L'expo qui en fait tout un fromage

GRANDSON Le chalet d'alpage de la Grandsonnaz-Dessous a inauguré, lundi 1^{er} juillet, sa nouvelle salle d'exposition. La photographe Coralie Cendra Jacot y présente le long processus de la fabrication des gruyères et autres séracs.

MURIEL AMBÜHL

«Je suis extrêmement heureuse de pouvoir vous présenter le résultat de deux ans de travail, s'est réjouie Coralie Cendra Jacot, lors de l'inauguration du local d'exposition de la Grand-

sonnaz-Dessous, le 1^{er} juillet dernier. Le but était de pouvoir montrer aux gens tout le labeur nécessaire à la production du fromage, des pâturages à l'assiette.»

Situés sur le territoire de Fiez mais appartenant à la commune de Grandson, le chalet d'alpage et sa fromagerie avaient été rénovés en 2014. Les murs de la pièce dédiée aux visiteurs étaient cependant restés quelque peu dénudés. Approchée par Dominique Willer, municipal des Travaux, de la Culture et du Tourisme, la photographe grandsonnoise y a vu l'opportunité de concilier son métier et sa passion pour l'écriture. «J'ai suivi le fromager de l'alpage dans son quotidien,



Le municipal grandsonnois Dominique Willer n'a pas manqué de saluer « le travail remarquable » de la photographe du cru Coralie Cendra Jacot (à g.). MURIEL AMBÜHL

puis sélectionné les images qui, à mes yeux, illustraient le mieux son travail. Nous avons ensuite élaboré ensemble les textes pour accompagner les clichés.» Des archives complètent le tout.

À la fois bien documentée et accessible à tous, l'exposition s'adresse aussi bien aux classes qu'aux promeneurs curieux. De plus, de grandes vitres per-

mettent aux lève-tôt d'observer le fromager en action.

Du côté de la Municipalité, qui avait fait le déplacement, le syndic François Payot s'est félicité des aménagements réalisés. «Nous ne devons pas seulement conserver des murs, mais aussi des savoir-faire, a-t-il rappelé. Cela fait partie du patrimoine grandsonnois.»

La première pâte à tartiner bio est régionale

MONTCHERAND Michaël Randin, premier chocolatier suisse à proposer des produits certifiés du label Le Bourgeon Bio depuis 2017, a commencé à commercialiser un dérivé du Nutella.

«Elle a une consistance ferme, mais qui s'étale parfaitement sur du pain.» Quand Michaël Randin décrit sa nouvelle pâte à tartiner certifiée bio – la seule en Suisse –, on devine dans ses propos et dans ses yeux beaucoup de passion. Mais aussi de travail. L'idée a donc commencé à mûrir il y a deux ans, alors que l'artisan de Montcherand venait d'acquiescer le label Le Bourgeon Bio sur certains de ses chocolats et devenait ainsi le premier Suisse à réaliser des douceurs aux valeurs durables. C'est là qu'il a eu envie d'aller encore

plus loin: «Auparavant, je n'avais pas vraiment envie de fabriquer ma pâte à tartiner, parce que tout le monde en faisait. Ce que je voulais vraiment, c'était proposer un produit ayant la particularité d'être bio. Je me suis dit que cette fois, c'était le moment.»

Bien plus qu'un label bio, un produit éthique

L'objectif de ce père de deux garçons était «de travailler local et éthique». Le résultat? Une pâte à tartiner créée avec des ingrédients bio, bien sûr. Ainsi,



Michaël Randin a mis au point la première pâte à tartiner bio. MICHEL DUPERREX

l'artisan chocolatier a fait le choix de laisser de côté l'huile de noisette utilisée traditionnellement dans l'élaboration de ce produit, pour se tourner vers une huile de colza locale, tout droit venue de la ferme du Petit Noyer, à Suchy. Quant à l'ingrédient principal, la pâte de noisettes, il est importé. La matière première, certifiée bio, vient directement d'un producteur turc.

Même l'emballage a été réfléchi avec soin. Le packaging de sa pâte à tartiner a le mérite d'être fabriqué sans PVC. Ni le pot ni le couvercle ne contiennent de plastique. Miser sur l'aspect éthique

a toutefois demandé un petit effort au Nord-Vaudois qui est un brin perfectionniste: «Cette fois, je n'ai pas forcément désiré faire quelque chose de beau», sourit l'artisan qui a effectué son apprentissage chez Philippe Guignard. De plus, le récipient a la particularité d'être large, avec une grande ouverture: «Cela permet d'éviter les pertes et de finir totalement la pâte, en y trempant directement le pain, une fois que le pot est presque vide!» Ce produit éthique est en plus doté d'un emballage pratique qui plaira certainement aux gourmands. • Kathleen Brosy

INFOS PRATIQUES

Ingrédients: La pâte à tartiner bio de Michaël Randin ne contient pas de produit laitier et convient donc aux personnes intolérantes au lactose. Dans sa composition entrent de la pâte de noisettes, du chocolat, du sucre glace et de l'huile de colza.

Conservation: Le produit se conserve bien dans une armoire.

Détails: www.biobourgeon.mrchocolat.swiss