

TERROIRS

Laurent Droux, façonneur de pavés

A Estavayer-le-Lac, le boucher a créé une charcuterie originale et goûteuse

David Moginier Textes
Jean-Paul Guinnard Photos

Rentrer dans la belle boucherie de Laurent Droux, au centre d'Estavayer-le-Lac, fait immédiatement saliver. Ce Marché qu'il partage avec un traiteur, Jean-Philippe Lintanf, est un écrin délicatement éclairé sous un plafond de bois, où l'œil s'attarde sur les déclinaisons de jambon cru suisses, italiens ou espagnols, sur les nombreuses pièces de viande, le petit choix de poissons, l'épicerie fine ou les plats tout prêts du traiteur. Une véritable ode au plaisir gustatif sous toutes ses formes.

Derrière le magasin, les laboratoires, vastes et bien équipés ont de quoi rendre jaloux pas mal de confrères. C'est ici que Laurent Droux et sa petite équipe (4 bouchers) fabriquent leurs charcuteries diverses. Dont une belle brochette de spécialités rendues possibles par un séchoir haut de gamme. Chaque semaine, ce sont 200 à 300 kilos de viande qui partent ainsi dans le hachoir. Il y a les saucisses multiples, à l'ail, aux noisettes, à l'ail des ours, aux noix, aux myrtilles, celles de charmois, de cerf ou de sanglier. Il y a le saucisson truffé au diamant blanc d'Alba. Et puis, il y a la star, le Pavé d'Estavayer, imaginé pour les armées de la Gruyère et de la Montagne de la Fête des Vignerons veveysanne, en 1999.

Des bêtes élevées à proximité

Ce mélange porc-bœuf (80%-20%) se façonne à la main, sans boyaux pour le tenir. Mais, au tout début, il y a la viande. D'un côté, un porc IP élevé à Salavaux, abattu le lundi matin à l'aube. «Nous travaillons avec des éleveurs situés à moins de 15 kilomètres de chez nous», explique Laurent Droux. Cela limite le stress des bêtes et cela nous donne une traçabilité qu'aiment nos clients. De l'autre, du bœuf simmental, âgé entre 10 et 20 mois. «C'est notre force: on n'achète pas de la viande à saucisses», poursuit le boucher. Le bœuf est haché à part. Il sera rajouté au dernier moment dans le robot rotatif qui broie déjà la viande congelée et le lard de porc, pour garder une masse en dessous de 0 °C. Laurent Droux y ajoute du sel, du vin rouge et son mélange d'épices dont la recette est secrète.

Le tout est mis dans un pousoir, pour bien agglomérer le mélange qui sera ensuite façonné à la main afin d'obtenir cette forme particulière. «On doit faire attention de ne pas laisser de fissure dans notre mélange, par où l'air pourrait pénétrer et

démarrer une fermentation fatale.» Les boules sont ensuite trempées dans une eau mélangée à du mycélium. Le champignon pourra ainsi démarrer le croûtage blanc caractéristique autour de la viande. Après deux jours passés sur un chariot enveloppé de papier film qui joue le rôle d'étuve à 25 °C environ, direction le séchoir. Là, à une température de 14-16 °C et dans un taux d'humidité moyen de 72%, la croûte va se développer tranquillement pendant trois semaines environ. Cela dépend de la saison et de la météo. «C'est la moisissure est naturelle, c'est la même qu'on va retrouver par exemple sur un salami, lui enveloppé d'un boyau. Une fois qu'on l'a introduit dans le séchoir, elle y vit et il n'y a plus moyen d'y faire des préparations sans elle.»

Les déclinaisons du Pavé nature sont, elles, sorties du séchoir après deux semaines pour être broyées. On les enveloppe alors soit d'une couche d'herbes choisies, soit d'une couche de poivre noir concassé, avant de les remettre sécher une semaine. Tout au long de son séchage, le Pavé va perdre 35% de son poids d'origine, passant de 300 g à 200 g. Il pourra ensuite être conservé un mois minimum, voire plus en l'emballant dans du papier ménager au réfrigérateur.

Pavé d'Estavayer, 39 fr. le kilo. Boucherie Droux, rue de l'Hôtel-de-Ville 13, Estavayer-le-Lac (FR). www.boucheriedroux.ch. En vente dans beaucoup de laiteries du canton.

Histoire

Quatre décennies

Ce sont les parents de Laurent - Max et Denise - qui ont ouvert la boucherie à Estavayer-le-Lac en 1970, alors qu'ils avaient à peine la vingtaine. Dès le début, les Droux ont suivi leur bétail depuis l'éleveur jusqu'à l'abattoir. Laurent rejoint l'affaire en 1989 comme apprenti et ne cessera d'y travailler. En 1998, il passe sa maîtrise fédérale et reprend seul l'affaire dès 2003. Il a également racheté l'abattoir communal pour y traiter lui-même les animaux que lui livrent ses partenaires éleveurs. Fin 2010, il ouvre ses nouveaux locaux dans ce qui était le marché Manor au centre d'Estavayer.



Laurent Droux ajoute du sel et des épices à sa viande dans le hachoir rotatif.



La masse est ensuite mise dans le pousoir pour être compactée.



Les pavés sont façonnés à la main à la sortie du pousoir.



Ils sont trempés dans de l'eau additionnée de mycélium...



... avant d'être mis 48 heures dans un chariot transformé en étuve.



Laurent Droux et ses Pavés dans sa très belle boucherie du centre d'Estavayer-le-Lac.

TERROIRS

L'esprit des lieux

La Cézille, un lieu de passage où il fait bon s'arrêter

Quand les Genevois grimpent dans le Jura depuis Glend et Begnins, ils n'oublient jamais de faire étape à La Cézille, au Café-Restaurant du Moulin. Depuis des décennies, on peut y manger de la charcuterie et des viandes rouges dont la qualité n'a jamais été démentie. Sans Marc Cornaz, qui a fait la réputation du lieu en tant que boucher-charcutier et patron du Moulin, La Cézille ne serait restée qu'un simple carrefour de routes sans âme. Du moins peut-être jusqu'à aujourd'hui. Car depuis peu, les terrains pentus qui surplombent le restaurant ont connu un impressionnant développement immobilier. Le hameau situé sur la commune de Bassins ne comptait que 44 habitants en l'an 2000. Il en abrite 173 en ce début d'année 2013. Laetitia et Mickael Baudin, qui ont

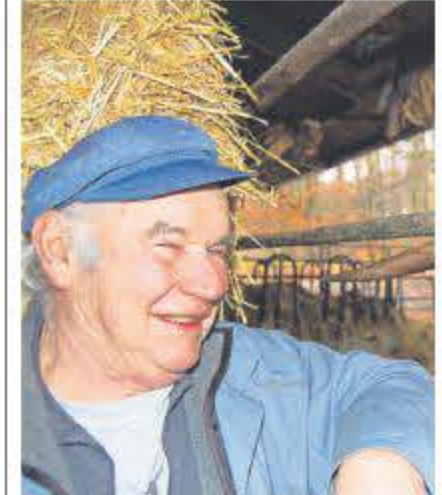


Mickael et Laetitia Baudin, tenanciers du Restaurant Le Moulin. ALAIN ROUCHE

«Ici, c'est une commune libre. Une année c'est Roland le syndic, et l'autre année c'est moi»

Marc Cornaz, boucher-charcutier, ancien patron du café du Moulin

repris le Moulin en 2008, n'ont pas vraiment senti de changement. «On a de temps en temps une table d'anglophones. Sinon, on ne voit pas beaucoup ces nouveaux habitants.» En revanche, les promeneurs qui empruntent le sentier des Toblerones s'arrêtent volontiers pour déguster une planchette de charcuterie. Et les habitués du coin sont fidèles à la «table du Stamm» pour l'apéro. Il faut dire que le retraité Marc Cornaz, qui a fermé sa boucherie en 2010, continue à prendre des commandes par téléphone. On le voit encore au café avec sa veste de travail, comme à l'époque où il était patron. Et lorsqu'il salue des clients connus, on a l'impression que le temps s'est arrêté. C'est son grand-père qui est d'abord venu s'installer à La Cézille, dans les années 20, rachetant le moulin encore en activité. Il y avait déjà une pinte à vin attenante. Et ce sera le père qui ouvrira la charcuterie en 1961. «Je lui ai donné des coups de main dès l'ouverture; j'avais 12 ans», se souvient Marc Cornaz, qui a vécu toute sa vie entre ces murs. Il considère que La Cézille se limite à son pâté de maisons et à celui de son voisin paysan Roland Haefeli. «Tout le haut, c'est Le Châtelard. Ici, c'est une commune libre, plaisante-t-il. Une année c'est Roland le syndic,



Roland Haefeli, dernier paysan en activité à La Cézille. YVES MERZ



Marc Cornaz, boucher-charcutier, ex-patron du Moulin. ALAIN ROUCHE

et l'autre année, c'est moi.» A 74 ans, Roland Haefeli est le doyen du coin. Il est né là en 1939. «À l'époque, il y avait cinq ou six paysans, mais ça fait déjà vingt ans que je suis le dernier. Et comme je n'ai pas de fils qui reprend, qui s'occupera d'entretenir les talus quand mes vaches ne seront plus là? Cet éleveur avait fait parler de lui quand il avait été le premier à importer des highlands d'Ecosse, ces vaches rouges à longs poils qui détonnaient dans la campagne vaudoise. Aujourd'hui, il voit le paysage se construire avec fatalisme. «A part ce gros bloc de béton, ça ne me chicane pas. Mais on s'est déjà plaint que mes bêtes font du bruit. Ce qui est infernal, surtout, c'est la circulation. Je ne peux plus aller sur la route avec mon troupeau. Je transporte les bêtes en camionnette.» De tout temps, La Cézille a été un lieu

de passage. Pour l'eau qui fournissait son énergie au moulin et à la turbine; pour les vaches qui montaient à l'alpage; pour les voyageurs en direction de Paris; pour les amoureux du Jura; et aujourd'hui, pour les frontaliers de France voisine et pour les pendulaires qui descendent travailler à Nyon ou à Genève. Selon le syndic de Bassins, Didier Lohri, La Cézille aurait une étymologie parente avec la césure, ou la scission. «Cela devrait s'expliquer par le fait qu'en arrivant sur le bas de La Cézille, on se met à grimper sérieusement. On quitte la plaine pour le Jura. Mais pour moi, c'est encore plus marquant: en passant La Cézille, je franchis un seuil, je quitte le monde du stress et je me retrouve dans un autre cadre, ouvert sur le Jura, sur la nature et le calme.» Yves Merz Texte
Pet Dessin

Spécial Saint-Valentin

Quelques suggestions pétillantes ou toutes douces pour une fête amoureuse

La fête des amoureux est aussi l'occasion, pour ceux qui ne vont pas aller au restaurant, de se concocter un petit repas délicat à deux, accompagné des vins particuliers, des moussoux ou des doux, par exemple. Parmi les premiers, on apprécie beaucoup le brut millésimé d'Henri Cruchon, à Echichens. Pinot noir et chardonnay à égalité pour une méthode identique à celle de la Champagne. Pressurage doux, 12 mois de barriques avant une deuxième fermentation en bouteille pour deux ans minimum. Au nez, les fruits blancs dominent, avec des notes d'épices. Bouche complexe, élégante et ample.

L'acidité soutient l'équilibre, et la bulle est fine. Du Domaine des Perrières, à Pessy (GE), le Genevois est un pur chardonnay en méthode traditionnelle aussi. Le nez est floral, la bouche équilibrée et fine. Dernière méthode traditionnelle, celle de Philippe Bovet, à Givrins, même s'il ajoute du chenin blanc au chardonnay et au pinot noir. Au nez, brioche et fruits jaunes, en bouche, du volume et une bulle fine. Pour accompagner ça un soir de 14 février, on salue sur des Saint-Jacques au vin moussoux



Brut Blanc millésimé 2008, 75 cl, 25 fr., www.henricruchon.ch.
Genevois Brut 2009, 75 cl, 21 fr., www.lesperrieres.ch.
Philippe Bovet Brut 2008, 75 cl, 25 fr., www.philippebovet.ch.

150 g de chanterelles poêlées, 1 cs de ciboulette finement ciselée, 20 g d'échalotes finement hachées, 40 g de beurre, 1 dl de vin moussoux brut, sel et poivre du moulin.
Préparation Faites cuire les asperges dans l'eau bouillante 6 minutes. Egouttez-les, et coupez-les en trois tronçons en supprimant l'extrémité. Passez les Saint-Jacques sous l'eau froide et disposez-les dans un panier vapeur pour les faire cuire pendant 4 minutes. Saisissez ensuite les tronçons d'asperges dans une poêle avec 20 g de beurre, 1 minute de chaque côté. Versez par-dessus 1 dl de moussoux et faites réduire d'un tiers environ.

Reservez au chaud.
■ Dans une poêle, faites revenir les échalotes pendant 2 minutes dans le reste du beurre, puis incorporez-y les asperges et laissez cuire encore 3 minutes. Dressez le tout sur un plat de service, saupoudrez de ciboulette et disposez par-dessus les noix de Saint-Jacques. Servez immédiatement et accompagnez du vin moussoux de la recette.
Un vin doux pour le dessert est dans les règles de l'art romantique, histoire de donner un ton suave à la soirée. Direction Morges, et l'Euphonie de la Cave Cidis: un assemblage de chardonnay, de chasselles et de doral (le croisement des

deux précédents) dont les raisins sont passerillés, soit séchés dans des petites caissettes ajourées pendant deux à trois mois. Une partie passe en barrique. Au final, un vin très expressif, avec des arômes d'abricot, de fruits exotiques. En bouche, mangue et vanille, soutenus par une jolie acidité. Ou retour chez Philippe Bovet, pour Colino, vin rouge (gamaret) muté au rhum blanc de la Martinique. Le nez est légèrement confit, avec des notes de pruneaux secs, de cacao, d'épice et de caramel. La bouche est suave, toute de chocolat noir et de fruits mûrs. C'est le moment de passer au dessert...

Une Tatin de poires

Ingrédients: 8 belles poires épluchées, en quartiers, 1 abaisse de pâte feuilletée ronde, 125 g de sucre, 10 cl d'eau, 1 filet de jus de citron.
Préparation Faites chauffer dans une poêle le sucre, l'eau et le filet de jus de citron. Remuez avec une cuillère en bois. Lorsque le caramel commence à sentir bon, versez-le dans une plaque à gâteau ronde et montez le Tatin en disposant les poires côté bombé contre le moule.
■ Recouvrez de pâte feuilletée, piquez à la fourchette, et glissez au four préchauffé à 185 °C 35 minutes.
■ Laissez tiédir et démoulez.



Euphonie 2010, vin passerillé, 37,5 cl, 16 fr., www.cidis.ch.
Colino, vin rouge muté au rhum blanc, 50 cl, 38 fr., www.philippebovet.ch.

