

De la valeur ajoutée au domaine



FRUITDEFENDU.CH



Sous l'impulsion de Cédric Kilchherr (à g.), les arboriculteurs Fanny Iadaresta et John Kilchherr se sont lancés dans la vente directe et la transformation des pommes de Terre Sainte. SIGFREDO HARO

FOUNEX-COMMUGNY La famille Kilchherr propose sa production arboricole en vente directe et tente de favoriser la transformation au domaine.

DIDIER SANDOZ
didier.sandoz@lacote.ch

Si Cédric Kilchherr est tombé dans les pommes quand il était petit, il n'en a pas fait immédiatement sa profession. Fils de John, ancien syndic et arboriculteur à Founex, le trentenaire a mis sur le domaine bancaire, en attendant de reprendre un jour le domaine familial avec ses sœurs, davantage versées dans les soins aux chevaux. Dans ce but, le Founachu a suivi la formation conduisant à la patente en arboriculture entre 2015 et 2016.

«Puis, tout s'est précipité en ce début d'année, confie Cédric Kilchherr. Mon père a repris au pied levé l'exploitation du domaine de Trembley, sur les hauts de Commugny. Ici, le propriétaire, Pierre

Bigler, avait déjà aménagé un local pour la vente directe. Cela m'a décidé à remettre en service ce magasin et à concrétiser mes projets de transformation d'une partie de la production de mon père.»

C'est ainsi que les premières pommes Gala et les poires Williams ont fait leur entrée dans le magasin à la ferme il y a un peu plus de dix jours, rejoignant l'assortiment de boissons créées sous l'étiquette Fruit défendu (lire ci-contre). Plus tôt cet été, Cédric Kilchherr, son épouse Delphine Dous, aidés de l'arboricultrice Fanny Iadaresta et son ami David Zorzin, ont vu défiler des clients impatients de

retrouver les pêches et les abricots de Commugny. Actuellement, on trouve aussi à Trembley des pruneaux et des mirabelles gorgés du soleil de Terre Sainte.

Légumes «de la maison»
«Hormis les fruits, nous tendrons à enrichir notre assortiment avec des légumes que nous cultivons aussi à Founex», annonce Cédric Kilchherr qui a dû faire face à quelques difficultés administratives avant d'installer ses tunnels de maraîchage à Founex ce printemps.

Hormis ces produits de la terre familiale, les étagères de Fruit dé-

fendu accueillent aussi des préparations d'artisans de la région: les fromages de chèvres de Thibaud Morax à Trélex, le nougat de Begnins concocté par Raphaël Bolay ou les huiles pressées par Alex Mestral à Gingins pour n'en citer que quelques-uns. «Peu à peu se tisse un réseau de gens passionnés et bien décidés à faire perdurer les activités agricoles dans nos domaines, se réjouit l'initiateur du magasin ouvert depuis juin dernier. Le développement de notre commerce se fera pas à pas, en veillant à ce que l'activité de vente directe ne devienne pas une «encouble» à la production arboricole. Mais notre plus grande satisfaction sur ces premiers mois d'ouverture réside dans le contact avec les consommateurs et le précieux feedback qu'ils nous apportent», se réjouit Cédric Kilchherr. ◊

Fruit Défendu, domaine En Trembley à Commugny (chemin sur la droite en descendant de l'autoroute).
Magasin ouvert les mercredis et vendredis de 16 à 19h et les samedis de 9 à 13h.
www.fruitdefendu.ch

«Peu à peu se tisse un réseau de gens passionnés et bien décidés à faire perdurer les activités agricoles dans nos domaines.»

CÉDRIC KILCHHERR, CRÉATEUR DU MAGASIN ET DE LA MARQUE FRUIT DÉFENDU.

Les prunelles, aubaines de nos campagnes

LE CONCEPT

Nathalie Stotzer est spécialiste des plantes sauvages et champignons comestibles. Formée auprès de François Couplan, elle expérimente depuis des années les usages des plantes et les ressources de la nature environnante. Responsable du camping de Le Vaud, elle organise des sorties de connaissance et de cuisine des plantes dans la région autour de La Côte. www.ame-nature.ch

RECETTE Aujourd'hui, c'est un fruit bien de saison et bien de chez nous que nous vous proposons d'apprêter. Et de découvrir.

Le mois de septembre est riche en cadeaux de la nature. C'est le temps des fruits, du regain dans les prés, des champignons. Lors de vos balades, vous rencontrerez peut-être un arbuste chargé de fruits noirs recouverts d'une pruine argentée, le prunellier. Les prunelles sont excellentes et servent de base à beaucoup de recettes traditionnelles de nos campagnes: confitures, pâtes de fruits, alcools, conserves... Ce

sont des fruits riches en vitamine C, toniques et astringents.

Identification du prunellier
Commun dans nos régions, le prunellier est un arbuste mesurant jusqu'à 4 mètres de haut, touffu et épineux. Les feuilles sont petites, ovales, à bordure finement dentée. Les fruits à noyau ont la taille d'une petite cerise et sont noir-violacé recouverts d'une pruine qui s'enlève au frottement, comme sur nos pruneaux cultivés.

Récolte et traitement
En raison de la présence de féroces épines, je vous conseille de ramasser



Les prunelles sont mûres.. Une belle récompense après une marche. DR

ser les prunelles avec des gants. Je les passe ensuite au congélateur deux fois de suite, en les laissant reposer un ou deux jours entre les congélations. Cela transforme la chair en sucres et la prunelle devient délicieuse.

Pour retirer les noyaux, je fais juste éclater les prunelles décongelées 15 minutes dans une casserole avec un fond de 2 centimètres d'eau. Je passe ensuite le tout au passevite (ou moulin à légumes) à grosse grille, qui sé-



PAR NATHALIE STOTZER

pare les noyaux de la chair. Conservez ces noyaux sans les rincer dans 1 ou 2 litres de vin rouge, cela vous fera une excellente base pour vos vins chauds de Noël.

CONFITURE DE PRUNELLES AUX ÉPICES

- 500 g. de chair de prunelle décongelée sans noyaux
- 400 g. de sucre
- Le jus de 2 citrons
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 pointe de couteau de muscade
- 1 pincée de girofle en poudre
- 20 cl de kirsch

MONDIAL DU PINOT Une riche récolte des vins de La Côte



ARCHIVES LA CÔTE

Les pinots de notre région ont séduit les dégustateurs.

La récolte a été fructueuse pour les domaines de La Côte lors du Mondial des pinots 2017 qui s'est tenu à Sierre. Sept vins ont reçu une médaille d'or et seize ont été médaillés d'argent. Au total, ce sont 95 vins suisses qui se sont vus récompensés lors de cette édition, dont 36 romands.

Le Prix Bio a, lui, été décerné au Pinot Gris 2016 du Domaine la Capitaine, à Begnins.

Les médailles les plus prestigieuses, les Grand Or, ont récompensé 6 vins, dont 4 en Suisse. Deux crus zurichois, un vin grison et un valaisan ont reçu ce prix. Les deux médailles restantes reviennent à un vin de Nouvelle-Zélande et un d'Allemagne.

Le concours s'est déroulé du 6 au 8 août à Sierre et les résultats ont été dévoilés fin août.

Près de 1300 vins issus de 25 pays et provenant de 461 producteurs étaient inscrits au concours. ◊ LLO/COM

Les vins de La Côte récompensés d'une médaille d'or:

- Pinot Noir Grand Cru 2016, Château de Vufflens, Bolle et Cie SA, Morges;
- Château de Mont Grande Réserve Grand Cru 2013, Famille Naef, Mont-sur-Rolle;
- Les Lugnines Grand Cru 2015, Domaine Henri Chuchon, Edichens;
- La Capitaine Biodynamie 2016, Domaine la Capitaine, Begnins;
- Coup de Feu 2015, Domaine La Montardière, Tartegnin;
- Pinot Noir Château de Lonay 2015, J. & P. Testuz, Lonay;
- Servagnin 2015, Les Trois Terres, Morges.

Mélanger le tout et laisser reposer 6 heures. Mettre le tout dans la bassine à confiture, porter à ébullition, cuire 15 mn. Enlever les étoiles de badiane. Ajouter le kirch, refaire bouillir un peu. Mettre en pots.

Accord boisson
Un thé noir parfumé aux agrumes offrira à cette confiture épicée un complément parfait pour le goûter. Le thé «Babouchka» de Fine Tea Trading à Gland est composé d'une gamme de 7 agrumes sur un lit de thé noir fin de Chine. 9,80 fr. les 100 gr, à s'offrir dans les magasins et salons de thé de la région. Sinon, un excellent thé noir classique de Chine ou du Japon conviendra également.

INFO

Marché de Gland
Tous les mercredis jusqu'à octobre, de 16 à 20h. Nathalie Stotzer sera sur le marché le mercredi 20 septembre et y proposera quelques spécialités sauvages, peut-être même quelques champignons si la météo le permet.