

# Terroirs

## On se bat pour les châtaignes de Madeleine

A Sion, Madeleine Jacquier perfectionne depuis vingt ans la vraie brisolée. En octobre, ses tables ne désemplissent pas

François Barras Textes  
Chantal Dervey Photos

L'automne en Valais, c'est chasse ou brisolée. Madeleine Jacquier a choisi son camp. «On était onze en famille. Alors de la chasse, on n'en mangeait pas. Par contre, de la brisolée, oui. Ça me rappelle mon enfance, quand on tenait entre nos mains des paquets de châtaignes aux premiers jours de froid.» De Proust, Madeleine a donc choisi la châtaigne. Depuis vingt ans, elle la cajole, grillée à point, et ramène à sa cause les amateurs de ce plat typiquement valaisan, un club dont la bouche-à-oreille a porté la réputation au-delà des frontières cantonales.

Pour «manger une bonne brisolée» - cette expression obligée des gourmets se méfiant à juste titre du nombre croissant des imposteurs de la châtaigne sous vide -, direction le Café du Rallye, à Sion. Après avoir brassé la fonte durant quinze ans en vieille ville, dans les cuisines du Café des Châteaux (autre lieu béni des connaisseurs), Madeleine Jacquier s'est installée seule dans ce débit de boisson à l'entrée de la ville. Dès que s'agitent les pressoirs, elle branche en sous-sol son four customisé et reprend son sacerdoce. «Il est important de ne pas mettre trop de châtaignes à cuire. Je compte des fournées de huit personnes et 10 minutes. Je n'aime pas les fours qui tournent sur eux-mêmes comme un camion à ciment. Cette année, mon frère m'a bricolé ça.» Sous la grande casserole, à la verticale, une perceuse fixée au centre du socle assure sa rotation, à la manière d'un tourne-disque! La pro de la châtaigne continue d'innover. «J'ai mis des années à réussir mes brisolées. Il y a pas mal d'astuces, je ne vais pas tout vous dire», rougit-elle.

Retour en salle. Depuis début octobre, les sacs de châtaignes défilent par centaines. La patronne les fait venir d'Italie, la production cantonale ne pouvant satisfaire la demande. «Elles doivent voyager dans des sacs en jute, pour les laisser respirer. Dans les sacs herméti-

ques, elles deviennent farineuses. La météo entre aussi en compte: les étés trop pluvieux sont mauvais. Cette année, c'est top.» Sur les tables, les sacs «tricotés» maison contenant les fruits grillés s'accompagnent de l'indispensable plat de mets valaisans. «Au début, la brisolée, c'était juste les châtaignes, le raisin et du

«Il y a pas mal d'astuces, je ne vais pas tout vous dire»

Madeleine Jacquier Restauratrice

fromage - les aliments de l'automne. Avec le temps et la demande, la recette s'est étoffée. Mais il ne faut pas mettre n'importe quoi.» Entendez ni gruyère ni camembert ou autres gommeux à pâte coulante, cette hérésie que des «brisoleurs» peu scrupuleux n'hésitent pas à servir. Seule concession faite par Madeleine au goût de ses clients, un brie dont la fermeté ne gâche pas l'ensemble. «Il faut des fromages valaisans. Du bagne, un vieux

conche, du flore de Conthey... J'essaie de représenter les quatre vallées, de varier les goûts.»

Au centre du plateau, le flon du Rallye s'offre en tranches, ce gâteau particulièrement moelleux où les pommes se lient à la farine, Madeleine l'a ramené de Savie. Il fait l'une des particularités de sa brisolée, et la départage des autres lieux traditionnels du Valais central. «On mange souvent la brisolée aux mêmes endroits. Peu de restaurants la font, ça demande du boulot et pas mal d'organisation pour tenir jusqu'à début novembre.» Le Rallye attire les habitants du cru et toujours plus de Vaudois - qui viendront aussi en nombre ce week-end à Fully pour la Fête de la châtaigne. «Ça a tous-jours marché, la brisolée», conclut Madeleine, simplement.

**Sion, Café du Rallye**  
Rue de Lausanne 79  
Tél: 027 322 13 95  
**Mais aussi:** Café des Châteaux, Au Vieux Valais (Sion), Château de Villa (Sierre), Relais des Mayens-de-Sion, Café-Restaurant de Plan Cerisier (Martigny-Croix).

## Des châtaignes à Fully et à Bex

● **Zoom** Depuis vingt ans, Fully fait de la châtaigne le prétexte à deux jours de fête, d'animations, de cours de cuisine, de concerts et de brisolées à gogo. L'an passé, 43 000 amateurs ont visité les 300 stands de la fiesta, qui débute ce matin au marché du village, avec cor des Alpes, chœurs des enfants, Macadam Jazz Band, etc. Les DJ occupent la grande scène durant la journée, des démonstrations artisanales parsèment les rues, le village des vins présente les crus locaux et le bal démarre à 20 h. La châtaigneraie géante propose son lot d'animations non-stop, entre balades, élagage, land-art et contes. Dimanche, la fête est tout aussi dense mais plus courte (18 h).

Depuis peu, Bex s'est également joint à la célébration de sainte Châtaigne. Samedi prochain, la société vinicole convie à la balade dans les vignes et à la brisolée à la grande salle de Bex. Le petit train des vignes roule dès 10 h et s'arrête dans quatre stands de dégustation. A noter que Saint-Gingolph fête aussi la châtaigne aujourd'hui.

**Fully (VS)**  
aujourd'hui (9 h-2 h) et demain (9 h-18 h).  
Infos: 027 746 20 80  
[www.fetedelachataigne.ch](http://www.fetedelachataigne.ch)

**Bex**  
sa 25 octobre  
[www.vinicole-bex.ch](http://www.vinicole-bex.ch)

## Moins 5

### Avec le quinoa, c'est le Pérou

Est-ce parce que j'ai de la famille au Pérou? Tous-jours est-il que j'aime bien le quinoa, cette graine andine si bonne pour la santé. On peut en faire un accompagnement, l'intégrer à des salades, des galettes, des mueslis. Ou lui dédier une soupe comme celle-ci.

**Ingédients** pour quatre: 150 g de quinoa (blanc, noir, rouge ou mélange), 4 pommes de terre, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 tomates, 4 poignées de blette ou d'épinard, 2 cs d'huile de tournesol, 6 dl d'eau chaude, quelques feuilles de menthe et de coriandre, 1/2 piment sec pilé (facultatif).

**Préparation** ■ Rincez et égouttez le quinoa. Pelez les pommes de terre. Pelez et



émincez l'oignon. Pelez et dégermez l'ail, et hachez-le finement. Coupez grossièrement les tomates. Rincez, séchez et émincez grossièrement les blettes ou les épinards.

■ Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites-y revenir ail et oignon. Ajoutez les morceaux de tomates et les blettes ou les épinards, laissez revenir, puis ajoutez le quinoa et les pommes de terre.

■ Versez l'eau chaude, salez et poivrez à votre goût. Couvrez et laissez cuire 25 minutes. Ajoutez les herbes et le piment, puis servez dans des bols, éventuellement agrémenté de fromage râpé. **Dave**

## Tastevin

### Des noms rigolos pour des vins sérieux

A 25 kilomètres au nord de Montpellier, le petit village de Valflaunes offre une belle vue sur le mont Hortus et le Pic Saint-Loup. Cette pointe qui pourrait presque faire penser à un Cervin de basse altitude (658 mètres, quand même...) abrite de superbes terroirs viticoles, qui n'ont pas leur propre AOC malgré leur réputation justifiée. Au centre du village de Valflaunes, Fabien Reboul a installé son Château éponyme en 1988. Son vignoble de 13 hectares est adossé au pic et il en tire des vins aux noms originaux. Par hasard, Juste un doigt, Pourquoi pas?, Renverse-moi, T'em t'em, etc.

Mais le garçon est des plus sérieux, lui qui a commencé par vinifier des Corton Charlemagne, avant de voyager dans le monde et de tomber sous le charme de Pic Saint-Loup. Sur son domaine, Fabien Reboul cultive sept cépages, depuis la syrah, le carignan ou le mourvèdre, évidemment, mais aussi un peu de mar-sanne ou de vermentino. Ici, les plants sont en faible densité (3500 à 5500 pieds/ha). Après une vendange manuelle, les raisins sont triés. Et assemblés immédiatement avant la cuvaision.



Le Un peu de toi 2012 a été nommé en hommage à la compagne du vigneron. Issu de vieux plants de syrah, grenache et carignan, le vin passe 20 mois en barriques. Le nez est animal, avec des fruits noirs. En bouche, c'est un peu épicié, très fruité et de grand caractère. **D.MOG.**

**Un peu de toi 2012**, 22 fr. 50 à la Cave de Reverolle.  
[www.cavedereve.ch](http://www.cavedereve.ch)  
Fabien Reboul sera présent à la dégustation que la Cave de Reverolle organise à l'Arboretum d'Aubonne les 7 et 8 novembre.

# Terroirs

## Esprit des lieux

### Eclépens, entre industries et esprit villageois

Les voyageurs en train admirant le paysage par les fenêtres affichent une soudaine grimace au moment de longer le territoire d'Eclépens. Il faut dire que la vue qui s'offre à eux n'est guère reluisante. Une épaisse fumée grise s'échappe de la cheminée de l'imposante cimenterie. L'usine trône au pied de la colline du Mormont, grignotée quotidiennement par les pelleuses. Et pourtant. A quelques centaines de mètres de là se cache un charmant petit village de 1020 âmes. Ses solides bâtisses séculaires tapissées de lierre, son église immaculée surmontée d'un clocher filiforme et ses fontaines de pierre lui confèrent une atmosphère pittoresque, presque hors du temps. Croisées à la sortie de l'Auberge Communale, Odette Terribilini et sa



Emmanuelle Terribilini et sa mère, Odette, savourent la quiétude qui règne dans le village d'Eclépens.

«Contrairement à ce qui se passe ailleurs, les nouveaux habitants adhèrent facilement à la vie du village»

Albert Dutoit Habitant d'Eclépens

filles, Emmanuelle, savourent la quiétude qui embaume le cœur éclépanais. Elles vivent toutes deux à Lausanne, mais aiment revenir dans ce lieu qui a vu grandir Odette, âgée de 86 printemps. «Je retourne dans ma maison, qui appartenait à mes grands-parents, confie-t-elle. Je viens y chercher des souvenirs.» L'attachement au village. Voilà ce qui anime nombre d'Eclépanais - surnommés Le Dépatolyu (les Déguenillés). François Reymond, agriculteur et vice-président du Conseil, en fait partie. Cet ingénieur agronome de 32 ans n'a quitté la commune que pendant ses études. L'odeur de la cheminée, si caractéristique, se répand entre les murs de sa solide maison de pierre. «J'ai grandi ici et me suis très vite passionné pour l'agriculture. C'est donc tout naturellement que j'ai repris, avec mon cousin, le domaine de mon père et de mon oncle. Le nombre d'exploitations est resté assez stable. Actuellement, nous sommes huit.» Mais que l'on ne se méprenne pas. Malgré ses allures paisibles, Eclépens n'est pas l'un de ces bourgs qui s'éteignent à petit feu. Arrivé dans le village à l'âge de 3 ans, Albert Dutoit est introuvable lorsqu'on lui demande de fouiller dans sa mémoire. Sirotant un café dans la cuisine de sa coquette



Albert Dutoit a grandi à Eclépens. Il fait découvrir les lieux à sa petite-fille, Agathe.

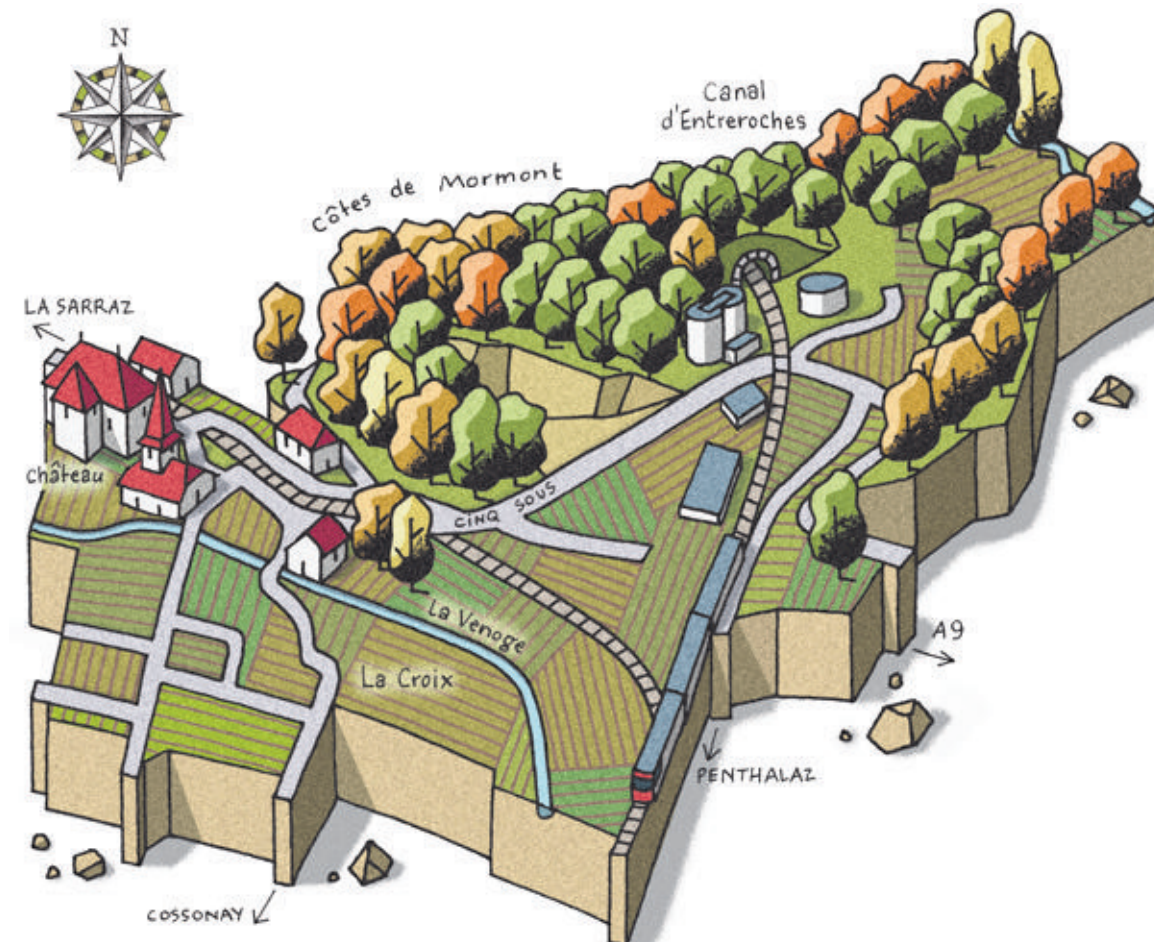


François Reymond est l'un des agriculteurs de la commune. Il est aussi vice-président du Conseil.

villa, il raconte: «Mon père a été engagé à la cimenterie lorsqu'elle a ouvert ses portes.» A l'époque, la Société des chaux et ciments (SCC) a construit des habitations pour ses employés. La famille Dutoit s'installe dans le quartier de la Venoge. «L'implantation de l'usine a donné une impulsion, constate-t-il. D'autres industries se sont installées dans la zone à partir des années 1950.» Bien que les entreprises aient poussé comme des champignons, le développement industriel n'a en rien entaché le caractère villageois d'Eclépens. Pour preuve, une douzaine de sociétés locales - du basketball à la pêche, en passant par le cor des Alpes - fourmillent d'activités. Albert Dutoit en sait quelque chose puisqu'il est l'un des fondateurs du club de football (dont il ne fait plus partie) et préside la société

de tir. «Contrairement à ce qui se passe dans d'autres communes, les nouveaux habitants adhèrent facilement à la vie du village, observe-t-il, tenant sur ses genoux sa petite-fille, Agathe, âgée de 15 mois. Il en va de même au Conseil communal, où règne une bonne ambiance. Un réel esprit villageois anime Eclépens, encore aujourd'hui.» Cet esprit s'est particulièrement manifesté l'an dernier, lors des festivités célébrant le 120<sup>e</sup> anniversaire de la mention de *Scelepedingus* dans un document. «Toutes les sociétés locales ont mis la main à la pâte, s'enthousiasme Albert Dutoit, qui campait le rôle du président du comité d'organisation. Et la population a joué le jeu.»

**Natacha Rossel** Texte et Photos  
**Lionel Portier** Dessin

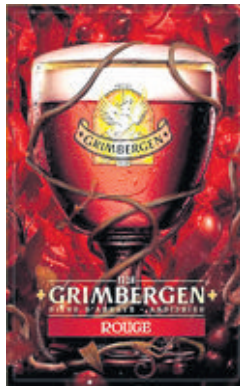


## Testé pour vous

### Des abbayes virtuelles

C'est amusant, ce mythe des bières d'abbayes belges, authentifié par un logo, alors que ce sont rarement des frères qui brassent aujourd'hui. Prenez l'exemple de la Grimbergen, qui veut faire sa place en Suisse. Il y a bien une abbaye de Grimbergen depuis 1128, plusieurs fois détruite et reconstruite, et qui s'était adjoint une brasserie qui faisait des bières non signées. En 1957, la marque est lancée par Maes. Aujourd'hui, elle

appartient à Carlsberg et Heineken. Et les différentes Grimbergen sont produites à Jumet (B) et Champigneulle (F), «sous la direction vigilante des membres de l'ordre». Oui! Reste que les différentes mousses sont très bien faites, comme cette blonde subtilement épiciée, cette blanche aux arômes d'agrumes ou cette rouge enrichie de fruits rouges qui lui apportent des notes fruitées délicates. **D.MOG.**



[www.grimbergen.ch](http://www.grimbergen.ch)  
Distr. Feldschlösschen.