

gout.ch

Le Magazine de
la Semaine suisse du Goût®
N° 8 – 2018

Dominik Flammer

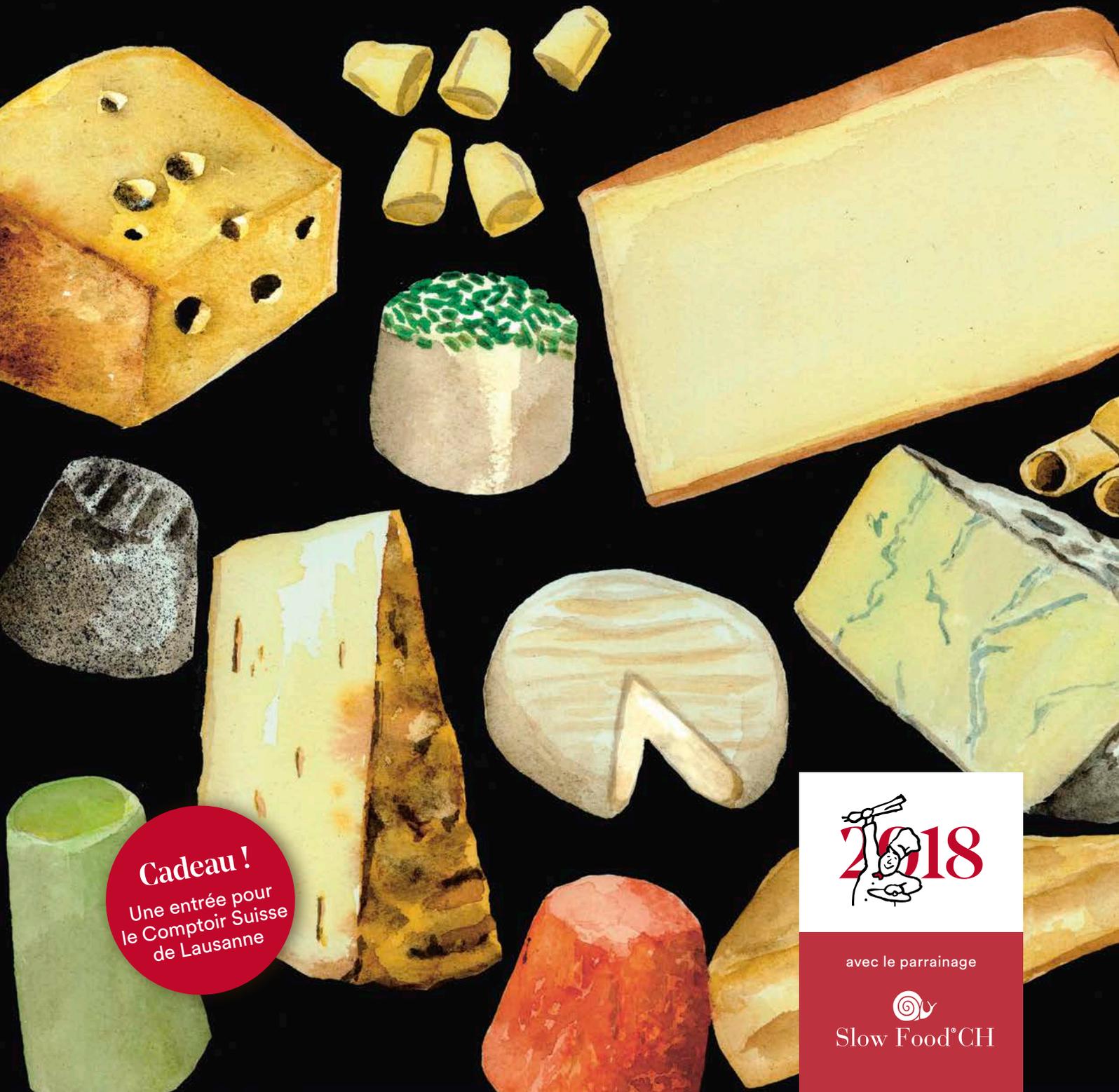
Parrain de la Semaine du Goût

Lugano

La Ville suisse du Goût 2018

AOP-IGP

Reflets de nos terroirs



Cadeau !

Une entrée pour
le Comptoir Suisse
de Lausanne



avec le parrainage


Slow Food®CH

Deux artisans évoquent leur philosophie

Star de la viticulture ou jeune chocolatier, tous deux sont labellisés Bourgeon ou Demeter: Raymond Paccot et Michaël Randin expliquent leur choix.



Domaine de la Colombe
rte du Monastère – Féchy
021 808 66 48
www.lacolombe.ch

Raymond Paccot

vigneron

C'est une aventure entamée en 1999, au côté des autres grands noms du vin helvétique que sont Marie-Thérèse Chappaz et Raoul Cruchon. Pour Raymond Paccot, l'inspiration est venue du vin: « Nous étions à la recherche de minéralité, de fraîcheur, aller à l'essentiel des terroirs... »

Le vigneron du Domaine de la Colombe, à Féchy, entame sa conversion à la biodynamie en 2000: « La vie du sol est capitale. » Raymond fait appel à François Bouchet, vigneron dans la Loire: « Au-delà du côté philosophique, il nous a donné le courage de nous lancer, de prendre des risques. »

Les vigneron intéressés par le bio ont souvent peur de sacrifier une partie de leur récolte, d'être envahis par les maladies et d'avoir plus de travail, résume-t-il. « Il s'agit d'accepter la vie dans toutes ses dimensions, y compris les champignons tel le mildiou... »

Les vingt hectares de la Colombe sont labellisés Demeter depuis 2012, mais la difficulté en cave vient de ce qu'on dépend de ses voisins: « Il faut s'entendre pour ne pas être affectés par d'éventuels traitements, voire renoncer à certaines parcelles. » Du coup, la labellisation des vins n'est apparue qu'en 2017 pour La Colombe, le cru emblématique. Deux autres vins vont l'arborer en 2018 et il est prévu d'arriver à la totalité. « Le label a un gros impact pour des marchés comme le Japon ou les États-Unis... »



MR Chocolat
rue du Château 2 – Montcherand
079 487 89 79
www.mrchocolat.swiss

Michaël Randin

chocolatier

Formé auprès de Guignard et Boillat, Michaël Randin est le premier chocolatier labellisé Bourgeon bio. Installé à Montcherand, il est venu au chocolat par passion, s'est perfectionné en autodidacte. Un parcours qui lui donne une grande liberté. « J'ai toujours privilégié les ingrédients bio mais la naissance de mes enfants m'a amené à me poser beaucoup de questions: vivre et travailler selon la même philosophie, c'était devenu une question de cohérence... »

Au printemps 2017, le jeune chocolatier dépose sa demande de certification. Exit la crème et le beurre enrichis de stabilisants.

Une petite révolution qui implique de revoir toutes ses recettes, mais aussi ses fournisseurs. Michaël se fournit désormais auprès du formidable couvreur Felchlin; les purées de fruits sont celles de Bio Partners, les herbes celles de Grünenfelder à Vaulion.

En septembre 2017, une première partie de la production est labellisée. Certains produits sauvages ou artisanaux ne sont pas pour des raisons évidentes, telle la liqueur à la gentiane et aux bourgeons de sapins de son bonbon fétiche nommé missile, médaillé au Concours suisse des produits du terroir. À ce jour, une quarantaine de recettes sont certifiées, le plus compliqué tient à l'esthétique. « J'aime la couleur et la brillance: je n'ai pas trouvé d'équivalent aux colorants, je continue de chercher... »