Terroirs ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Des délices du Léman frais comme

À l'enseigne du Terroir du Léman, Benoit Girardon apprête les poissons blancs en de délicieuses crèmes.

David Moginier Textes
Vanessa Cardoso Photos

Tout a commencé lors d'une partie de pêche sur le lac Léman, où le cuisinier Benoit Girardon est parti avec son fournisseur. Quand celui-ci lui a parlé de tous ces poissons blancs dont personne ne voulait et qu'il devait rejeter au lac, le Nîmois d'origine s'est dit qu'il fallait faire quelque chose avec ces gardons, ces tanches, ces chevaines, ces brèmes, etc., que tout le monde trouvait difficiles à travailler. Dans sa région, on est spécialiste en brandade. Pourquoi ne pas imaginer des recettes de ce type avec ces mal-aimés? D'autant que Nîmes est au bord du Gard, et qu'on s'y connaît en gardons.

Le cuisinier travaille, trouve des solutions miracles et naturelles pour transformer cette chair délicate en une crème exquise. «J'ai mis un moment à trouver la bonne texture, à servir bien fraîche. Et ensuite à décliner les goûts.» L'autre rencontre décisive a été celle avec Sylvie et Olivier Ferrari, de la galerie éponyme à Vevey, qui ont apporté leur expertise et leur financement à la nouvelle société, Le Terroir du Léman.

Bio et écolo

Les trois associés ont les mêmes exigences. Des produits éthiques, écologiques et les plus bios possible. Les poissons, donc, arrivent de chez Christophe Liechti, à Noville, tout écaillés. D'autres pêcheurs peuvent compléter cette matière première. Benoit, ensuite, lève les filets et crée ses Délices de gardon (c'est leur nom), entre la cuisine de l'Auberge de la Couronne, à Yvorne, et celle de la commune de Rennaz. Mais l'équipe cherche un terrain pour y construire son laboratoire et pouvoir y travailler à basse température.

«Tous nos Délices sont faits sans additif, sans colorant, sans conservateur, sans texturant, sans exhausteur de goût», répète volontiers Benoit. Pour les privés, il a donc imaginé six recettes. La crème de base, nature, est excellente, avec un goût fin et subtil. Quand on monte dans la gamme des saveurs, on suit par celle à l'aneth, bio évidemment, qui apporte sa fraîcheur au poisson. Le Terroir du Léman a également planté 60 citronniers pour espérer produire ses propres citrons confits. En attendant, ce sont des citrons de Menton bios qui entrent dans la troisième crème, un zeste d'acidité qui ne domine pas le goût du poisson. Car les préparations de Benoit sont subtiles et bien équilibrées.

Pour preuve, celle à l'ail noir que fournit M. Eddy, à Villeneuve, un festival de saveurs et de complexité. Celle à la truffe d'été des Meylan, à Treycovagnes, est riche en champignons, «près de 10 grammes par bocal». Enfin, le feu d'artifice se termine par celle au safran d'Iran, un parfum magnifique sans amertume.

«Je voulais rendre leurs lettres de noblesse à tous ces poissons», assure le cuisinier de 25 ans qui ne se verse pour le moment aucun salaire. «Un vieux pêcheur m'a dit qu'il avait estimé rejeter plus de 30 tonnes de poisson par année. Multipliez ce chiffre par le nombre de pêcheurs du Léman et vous vous rendrez compte du gâchis. C'est contre cela que nous luttons, tout en diminuant l'impact carbone de nos préparations.»

Complément en cuisine

Ces Délices se consomment à la cuillère, pour le plaisir, mais aussi sur des tartines ou intégrées à des plats. Le nouveau chef de la Couronne, Étienne Bastaits, a ajouté à sa carte un tartare de féra servi avec une espuma de citron confit et du Délice de gardon à l'ail noir.

Derrière cette partie publique de la start-up, Benoit pense aussi à ses collègues restaurateurs pour écouler la pêche. Il leur propose aussi des steaks hachés de poisson (sans gluten et sans lactose), des ravioles de poisson avec leur fumet, des quenelles de gardon, des bisques d'écrevisse, des schubligs de poisson ou des petits filets de gardon fumé ou façon gravlax. «Je cherche du bois de fumage bio, mais c'est très difficile.»

www.leterroirduleman.ch

Où les trouver?

Les pots de 130 g de Délices de gardon se conservent au minimum trois mois au frais. Une fois ouverts, ils sont à consommer dans les cinq jours. On peut bien sûr les acheter sur le site, entre 12 et 15 fr. selon les ingrédients. Mais on les trouve également dans une cinquantaine d'épiceries fines, de Sion à Genève, en passant par toute la rive lémanique. Les produits du Terroir du Léman sont en cours d'approbation du label Vaud Terroirs.

La préparation est cuite dans une grande casserole...

... avant d'être mise en pots encore chaude, artisanalement.

On peut servir le Dé
exemple en tartinad

Terroirs ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Des délices du Léman frais comme

À l'enseigne du Terroir du Léman, Benoit Girardon apprête les poissons blancs en de délicieuses crèmes.

David Moginier Textes
Vanessa Cardoso Photos

Tout a commencé lors d'une partie de pêche sur le lac Léman, où le cuisinier Benoit Girardon est parti avec son fournisseur. Quand celui-ci lui a parlé de tous ces poissons blancs dont personne ne voulait et qu'il devait rejeter au lac, le Nîmois d'origine s'est dit qu'il fallait faire quelque chose avec ces gardons, ces tanches, ces chevaines, ces brèmes, etc., que tout le monde trouvait difficiles à travailler. Dans sa région, on est spécialiste en brandade. Pourquoi ne pas imaginer des recettes de ce type avec ces mal-aimés? D'autant que Nîmes est au bord du Gard, et qu'on s'y connaît en gardons.

Le cuisinier travaille, trouve des solutions miracles et naturelles pour transformer cette chair délicate en une crème exquise. «J'ai mis un moment à trouver la bonne texture, à servir bien fraîche. Et ensuite à décliner les goûts.» L'autre rencontre décisive a été celle avec Sylvie et Olivier Ferrari, de la galerie éponyme à Vevey, qui ont apporté leur expertise et leur financement à la nouvelle société, Le Terroir du Léman.

Bio et écolo

Les trois associés ont les mêmes exigences. Des produits éthiques, écologiques et les plus bios possible. Les poissons, donc, arrivent de chez Christophe Liechti, à Noville, tout écaillés. D'autres pêcheurs peuvent compléter cette matière première. Benoit, ensuite, lève les filets et crée ses Délices de gardon (c'est leur nom), entre la cuisine de l'Auberge de la Couronne, à Yvorne, et celle de la commune de Rennaz. Mais l'équipe cherche un terrain pour y construire son laboratoire et pouvoir y travailler à basse température.

«Tous nos Délices sont faits sans additif, sans colorant, sans conservateur, sans texturant, sans exhausteur de goût», répète volontiers Benoit. Pour les privés, il a donc imaginé six recettes. La crème de base, nature, est excellente, avec un goût fin et subtil. Quand on monte dans la gamme des saveurs, on suit par celle à l'aneth, bio évidemment, qui apporte sa fraîcheur au poisson. Le Terroir du Léman a également planté 60 citronniers pour espérer produire ses propres citrons confits. En attendant, ce sont des citrons de Menton bios qui entrent dans la troisième crème, un zeste d'acidité qui ne domine pas le goût du poisson. Car les préparations de Benoit sont subtiles et bien équilibrées.

Pour preuve, celle à l'ail noir que fournit M. Eddy, à Villeneuve, un festival de saveurs et de complexité. Celle à la truffe d'été des Meylan, à Treycovagnes, est riche en champignons, «près de 10 grammes par bocal». Enfin, le feu d'artifice se termine par celle au safran d'Iran, un parfum magnifique sans amertume.

«Je voulais rendre leurs lettres de noblesse à tous ces poissons», assure le cuisinier de 25 ans qui ne se verse pour le moment aucun salaire. «Un vieux pêcheur m'a dit qu'il avait estimé rejeter plus de 30 tonnes de poisson par année. Multipliez ce chiffre par le nombre de pêcheurs du Léman et vous vous rendrez compte du gâchis. C'est contre cela que nous luttons, tout en diminuant l'impact carbone de nos préparations.»

Complément en cuisine

Ces Délices se consomment à la cuillère, pour le plaisir, mais aussi sur des tartines ou intégrées à des plats. Le nouveau chef de la Couronne, Étienne Bastaits, a ajouté à sa carte un tartare de féra servi avec une espuma de citron confit et du Délice de gardon à l'ail noir.

Derrière cette partie publique de la start-up, Benoit pense aussi à ses collègues restaurateurs pour écouler la pêche. Il leur propose aussi des steaks hachés de poisson (sans gluten et sans lactose), des ravioles de poisson avec leur fumet, des quenelles de gardon, des bisques d'écrevisse, des schubligs de poisson ou des petits filets de gardon fumé ou façon gravlax. «Je cherche du bois de fumage bio, mais c'est très difficile.»

www.leterroirduleman.ch

Où les trouver?

Les pots de 130 g de Délices de gardon se conservent au minimum trois mois au frais. Une fois ouverts, ils sont à consommer dans les cinq jours. On peut bien sûr les acheter sur le site, entre 12 et 15 fr. selon les ingrédients. Mais on les trouve également dans une cinquantaine d'épiceries fines, de Sion à Genève, en passant par toute la rive lémanique. Les produits du Terroir du Léman sont en cours d'approbation du label Vaud Terroirs.

La préparation est cuite dans une grande casserole...

... avant d'être mise en pots encore chaude, artisanalement.

On peut servir le Dé exemple en tartinad

Moins 5

Mon blanc-manger est exotique

Oui, je suis le premier à le défendre, il faut manger des fruits locaux, pour la sauvegarde de notre patrimoine, de notre histoire, de notre climat. Mais, une fois de temps à autre, on peut se permettre une petite entorse. Là, le chef Emmanuel Motte a une excuse: il officie à Saint-Barth', la classe, quoi! Voici donc son blanc-manger exotique. **Dave**
Ingrédients pour 4 personnes: 450 g de mangue, 3 feuilles de gélatine, 60 g de sucre brun, 4 dl de

Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez-en les grains avec un couteau.

Mélangez la cassonade avec le lait entier, le lait de coco et la gousse et les grains de vanille.
Portez à ébullition, laissez infuser, puis retirez la gousse de vanille.
Ajoutez la gélatine essorée. Passez à l'étamine, puis versez dans quatre verrines et laissez prendre au réfrigérateur.
Plus tard, dans une casserole, portez à ébullition le nectar de fruit de la passion avec 5 cl d'eau et le sucre.

Tastevin

Une belle cuvée d'hommage

À Mont-sur-Rolle, Jean-Daniel Gallay était connu comme le loup blanc. Le vigneron était aussi président de l'Association vaudoise de lutte suisse et membre de plusieurs associations. Il avait également bien développé le domaine familial vieux de deux siècles, faisant passer son vignoble de 2 à 11 ha et construit avec son père la cave en 1979. Qu'il reprend ensuite en 1995. Hélas, l'an dernier, la maladie

rendre hommage à son père par une Cuvée 1958, l'année de naissance de ce dernier. Fabio Penta, qui l'a vinifié, a renoncé à la fermentation malolactique pour permettre à ce chasselas de se marier avec le bois neuf du foudre de

chêne que le vigneron s'était commandé pour ses 60 ans. C'est là que cette Cuvée 1958 a été élevée, 3420 litres d'un vin porteur d'émotion.

Le raisin vient de la plus vieille parcelle du domaine, en contrebas de la maison, où reposent les cendres de Jean-Daniel. Le vin a été mis dans une belle bouteille sérigraphiée en lettres dorées, pour s'ajouter aux 17 vins du domaine, dont quatre autres chasselas