



Rencontre avec un influenceur agricole
Mieux protéger le patrimoine naturel
Un Pain de seigle AOP encore plus sain
L'absinthe, un symbole fort

6
7
8
12

BRUNCH À LA FERME DU 1^{ER} AOÛT

Le goût de recevoir et de faire découvrir

Pierre-André Cordonier

Comme en 2020, le Covid n'aura pas eu raison du Brunch à la ferme du 1^{er} Août. Reportage auprès de trois exploitations très différentes qui l'organisent cette année.

Il n'y a ni vaches ni ânes ou chevaux ni poules chez les Badan. Et pour cause, Anick et Didier Badan dirigent une exploitation vitivinicole à Aigle (VD). Mais le Brunch à la ferme du 1^{er} Août, ils l'organisent depuis quatorze ans dans leur cave et maison en bordure de ville, entourées de vignes. Le Château d'Aigle est à quelque 400 mètres, le lieu séduit.

Le Brunch, c'est une façon de se faire connaître et d'inviter à la découverte des vins du domaine, mais c'est aussi une vocation. Celles de deux épiciers qui aiment recevoir et mettre la main à la pâte. Car le couple pratique l'œnotourisme et organise des repas durant l'année, sur réservation, une patente de restaurateur en main leur permettant d'ouvrir de manière irrégulière.

Formule originale

Ce dimanche, ils recevront 80 convives, comme lors de la plupart des éditions. «Mais il nous est arrivé d'accueillir plus de 120 personnes. Une année, nous avons reçu une réservation d'une cinquantaine de Tessinois de la section cantonale de l'Association nationale des amis du vin. Avec les autres inscriptions, cela nous a fait 130 invités», raconte Didier Badan. Si, avant la clôture des inscriptions, la météo s'annonce trop mauvaise, le nombre est réduit.



Didier et Anick Badan s'apprêtent à accueillir leurs convives sur leur terrasse couverte et dans leur caveau. P.-A. CORDONIER ET SP

Les Badan ont opté pour une formule bien à eux. Les réjouissances débutent à 9h30 pour le déjeuner, avec un buffet sucré-salé. Les visites de la cave et les dégustations sont échelonnées dès 11 heures, accompagnées d'une focaccia. «Nous réagissons en fonction de l'intérêt des gens. On voit tout de suite s'ils croquent ou pas», relève Didier Badan. Ensuite, c'est le repas de midi. «Nous avons choisi de servir sur assiette, afin d'éviter les inconvénients du buffet. Les portions sont raisonnables et chacun peut en redemander tant qu'il y en a. Ainsi, pas de

gaspillage», poursuit le couple. «Nous envoyons toujours le menu et son déroulement aux personnes inscrites pour qu'elles ne soient pas surprises par la formule», explique Anick.

Préparation en famille

Cette année, le plat central sera un jambon au feu de bois avec une sauce forestière et des pommes de terre à la provençale. Conclusion par un choix de desserts: tartes aux fruits, salade de fruits, thé, café... «La tarte aux pommes flambée est irrésistible», constate à chaque fois Anick Badan.

Une partie des invités mangent sous une tonnelle jouxtant la maison et le caveau peut accueillir une cinquantaine de personnes sous sa voûte en pierres. En raison du Covid, les attroupements trop serrés seront évités.

La philosophie de la maison est de préparer quasiment tout en famille, avec des produits du domaine et de la région. Comme la restauration est une activité qu'ils pratiquent souvent, les propriétaires se sont équipés en conséquence au fil des années: un four professionnel, des congélateurs, un pétrin pour 15 kilos de farine,

car le pain est fabriqué sur place. Anick confectionne différentes imitations de grappes de raisins composées de petits pains. Les membres de la famille donnent un coup de main, enfants compris. La commande des ingrédients se fait plusieurs jours à l'avance mais le gros de la préparation a lieu la veille et, pour les plats chauds, le jour J, notamment avec l'aide précieuse de la sœur et du beau-frère d'Anick qui est cuisinier.

Début sans domaine

Cette énergie, les Badan la doivent peut-être à leur par-

cours. Malgré des grands-parents vigneron, aucune vigne n'échoit dans les mains de Didier. «Le métier m'attirait, j'ai fait la formation, obtenu mon diplôme d'œnologue à Changins, mais sans savoir durant mes études ce que je ferai après, n'ayant pas de surface.» Le domaine est créé en 1996. Quelques locations et acquisitions plus tard, le couple se retrouve à la tête d'un vignoble conséquent de 13 hectares, donc 9 en propriétés, le reste en location ou à tâche. Le couple est épaulé par 3 employés à l'année. La maison où le Brunch aura lieu est achetée en 2002 et aménagée progressivement.

L'encavement démarre en 2010, très modestement. Le domaine écoule aujourd'hui 30 000 bouteilles auprès d'une clientèle majoritairement privée, toute une gamme de vins élevés à partir de différents cépages blancs et rouges, en cuves, en barriques, et même en amphores, sans oublier un foudre fabriqué en Suisse et qui accueillera un frère jumeau en septembre. Un projet de halle de stockage et d'espace de vente est en route.

Invités fidèles

Il n'y en a pas beaucoup de vigneron-encaveurs qui organisent le Brunch. Les Badan citent un collègue qui les a aidés au départ. Il s'est retiré ensuite de l'événement, déçu par le comportement de certains convives qui remplissaient leur besace en passant au buffet self-service.

«Les gens viennent de partout et nous avons des invités fidèles qui participent chaque année», relève le couple. Les brunchards adultes paient 45 francs pour le tout, les bouteilles de vin à table exceptées, et repartiront avec un verre souvenir.

La Croix-Rouge genevoise accueille

C'est une première pour la Ferme de la Croix-Rouge genevoise à Troinex, près de Genève. «Cela fait trois semaines que je travaille pour le Brunch du 1^{er} Août. Comme c'est tout nouveau, j'y consacre beaucoup de temps», avoue Sandrine Ferrier. «Je me suis beaucoup appuyée sur les informations fournies sur le site brunch.ch et aussi sur mon imagination.»

L'institution accueille des jeunes en difficulté de 15 à 25 ans et quelques personnes plus âgées, soit 20 personnes au maximum, en vue de leur réinsertion professionnelle sur l'exploitation dirigée par Sandrine Ferrier pour la partie éducative et Kilian Biondo, ingénieur agronome, pour la partie «terrain». L'équipe gère environ 1 hectare de cultures maraîchères; un peu moins d'un hectare est consacré à des équidés pour de l'équithérapie et à une cinquantaine de poules pondeuses. Les produits sont écoulés sous forme



Ce sera une première pour Sandrine Ferrier. SP

de paniers auprès d'une soixantaine de clients abonnés, un peu en vente directe à la ferme et auprès d'épiciers.

«Nous avons constaté que la mesure était peu connue. Le Brunch à la ferme, outre le fait qu'il s'agit d'un projet très sympathique, est aussi un moyen pour sensibiliser le public à notre action», explique Sandrine Ferrier. Le 1^{er} Août, la ferme recevra 50 personnes dès 9 heures jusqu'à 13 heures avec un buffet bien fourni: dans le désordre, pain-tresse fabriqués sur place, mini-crois-

sants, pains au chocolat, œufs brouillés de la ferme, salades de tomates et verte de la ferme également, salade de riz, cake et croissants au jambon confectionnés à la ferme. Pour les boissons, cafés, thés, chocolat au lait, jus de fruits, sirop. Des bénévoles et quelques jeunes de la ferme donneront un coup de main. Les convives pourront visiter les parcs d'animaux et s'informer auprès des jeunes. Si cette première est un succès, Sandrine Ferrier envisage de poursuivre l'expérience. PAC

Une première ambitieuse

Stéphane Christinaz et sa compagne ont visé gros pour une première. Ils accueilleront sur l'exploitation familiale bio à Nuvilly (FR), près de la rive sud du lac de Neuchâtel, 250 personnes. La grange offre un lieu spacieux et si le temps est au beau, la place à l'extérieur ne manque pas.

Stéphane Christinaz gère en association avec son frère Yvan 23 hectares en fermage sur le domaine de leurs parents, constitués d'herbage en grande partie, complétés par du blé, du seigle, des pommes de terre, du maïs et de la betterave fourragère. Le cheptel comprend entre 25 et 30 vaches laitières, 2000 poules pondeuses, une quinzaine de brebis et 4 chevaux.

«Notre but est de faire découvrir aux participants du Brunch le monde de l'agriculture, le métier de paysan, les produits de la ferme tels que par exemple le lait, les légumes, les pommes de terre avant toute transformation, et



Les participants découvriront un domaine diversifié. SP

comment ils sont cultivés», explique Stéphane. Le menu se déclinera en un buffet déjeuner avec birchers, tresses, yogourts, fromages, beurre, œufs au plat et rôsti de la ferme. Suivra à midi un rôti accompagné de pâtes du chalet, de salades diverses, d'une soupe au pois et de bien d'autres petits délices et boissons. Les produits viennent de la ferme et des environs et les plats seront préparés sur place. «Il a fallu planifier presque une année à l'avance pour certains d'entre eux comme les confitures», explique le couple. Les parents de Stéphane et de son amie les soutiennent et leur donnent un coup de main. «Nos amis sont là aussi pour nous aider», relève Stéphane.

Le couple ne part pas dans l'inconnu, car Stéphane a suivi le module sur l'agrotourisme dans le cadre du brevet agricole qu'il prépare. Le thème de son dossier était justement le Brunch à la ferme du 1^{er} Août. PAC