

# Terroirs

## De l'aspérule dans les sirops des prés

Suzanne Brondy cueille des plantes sauvages dont elle fait des préparations parfumées et équilibrées. Mais pas que...

David Mognier Texte  
Odile Meylan Photos

Dans les bois et les prés autour de L'Isle, Suzanne Brondy est comme chez elle. Elle y promène son panier et son infatigable énergie pour y cueillir les merveilles que la nature lui offre. Cette semaine, l'aspérule odorante est à l'honneur. «J'ai encore ramassé un peu d'ail des ours ce matin, mais on sent que c'est la fin. Ou alors, il faut monter plus haut.» Avec sa situation au pied du Jura, L'Isle est un bon compromis qui permet de prolonger les saisons de ces plantes sauvages en jouant sur l'altitude.

Pour l'aspérule odorante, cette jolie petite plante aux mignonnes fleurs blanches délicates, ce n'est pas un problème: «Depuis fin avril jusqu'à début juin, il y en a partout. Je la cueille dans différents endroits et il n'y a aucun risque qu'elle disparaisse.» Ce sera ensuite le moment de ramasser l'aillière, dont elle fait un beurre qui accompagne bien les viandes, ou qui parfume des soupes: «Elle pousse un peu aux mêmes endroits que l'ortie, ses



A gauche, quelques-uns des sirops. Au centre, le caviar de tomates qui lui a demandé une longue mise au point. A droite, des biscuits à l'aspérule produits par une boulangère de Cuarnens.

feuilles lui ressemblent un peu mais elle a un goût qui rappelle aussi l'ail, en beaucoup plus subtil, fin et complexe. C'est magnifique.» Ensuite, Suzanne Brondy passera aux fleurs de sureau. Elle aime aussi le chénopode, les orties...

Une fois rentrée chez elle, Suzanne va travailler ses plantes. Elle en fait des sirops, les intègre à des confitures ou fabrique des produits cosmétiques. Ce qui était un hobby personnel a pris de l'ampleur depuis trois ans, avec la naissance

de Senteurs des Prés. Suzanne, qui a œuvré dans l'hôtellerie avant d'élever ses enfants, s'est toujours passionnée pour les plantes. Au point de faire une formation d'herboriste (deux ans). «Pour la cuisine, je connaissais. Cela m'intéressait surtout pour la partie cosmétique.» Car Senteurs des Prés joue les deux gammes, au point que sa patronne a maintenant un laboratoire à elle à Villars-Bozon.

Elle y fabrique son pesto à l'ail des ours (il n'y en a presque plus), une di-

zaine de sirops pas tous aux plantes sauvages), des confitures d'oignons aux épices ou du caviar de tomates confites.

L'aspérule, donc, elle en fait un sirop aux arômes délicats. Les préparations de Suzanne Brondy sont parfaitement équilibrées en goûts. Son sirop d'aspérule, elle propose aussi de le mélanger à du moussoux ou à du vin blanc, comme pour un kir. «Mais les Vaudois n'aiment pas qu'on mette quelque chose dans leur chasselas», s'amuse-t-elle. C'est la seule prépara-

tion où elle utilise l'aspérule fraîche. Le reste, elle le fait sécher (son poids diminue par six) à l'air pendant deux jours. Il parfumerait des desserts ou des plats, comme la panna cotta ci-contre. Et elle fournit aussi le Restaurant Au Gaulois, à Croy, dont le talentueux chef est friand.

[www.senteursdespres.ch](http://www.senteursdespres.ch)  
Suzanne Brondy participera à notre Balade 24 Terroirs du 4 juin prochain. Plus d'infos sur: [baladesgourmandes.24heures.ch](http://baladesgourmandes.24heures.ch)

## Moins 5

### Des gnocchis maison, c'est pas si dur!

Regardez-moi bien dans les yeux et dites la vérité: vous achetez des gnocchis tout faits au magasin, hein? Bon, ça m'arrive aussi. Mais ce n'est pas très compliqué à faire et c'est bien plus amusant. Et pourquoi ne pas les parfumer au pesto?

**Ingrédients** pour les gnocchis pour quatre: 500 g de pommes de terre à purée, 1 jaune d'œuf, 200 g de farine environ, sel. Pesto: 1 bouquet de basilic, 30 g de pignons de pin, 1 gousse d'ail, 2 cs de parmesan râpé, 4 cs d'huile d'olive.

**Préparation** ■ Faites cuire les pommes de terre avec leur peau. Une fois cuites, pelez-les puis écrasez-les au pilon ou au

fouet avec le jaune d'œuf. Salez. ■ Ajoutez de la farine petit à petit, jusqu'à avoir une pâte qui ne colle plus aux doigts.



■ Roulez-la en boudins de 2 cm de diamètre, que vous couperez en tronçons de 2 cm de long. Roulez chacun d'eux en billes, puis marquez-les avec une fourchette.

■ Pour le pesto, pelez et émincez grossièrement l'ail. Efficuilez, lavez et épongez le basilic. Dans un mortier, écrasez le basilic avec les pignons et l'ail. Ajoutez de l'huile d'olive petit à petit en continuant de piler jusqu'à la texture de votre goût. Ajoutez ensuite le parmesan et mélangez.

■ Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée 3 minutes, puis faites-les sauter deux minutes dans une grande poêle avec le pesto. **Dave**

## Tastevin

### Le chai du baron Patrice Walpen

Patrice Walpen a dirigé pendant dix ans les Fils de Charles Favre, à Sion, où son sens du commerce a fait merveille. Il faut dire que le garçon a de la bouteille, lui qui a commencé à la Cave du Tunnel, à Conthey, avant de partir développer les activités sud-africaines du même Jacques Germanier. Parti en 2015 de la cave séduisante, Patrice Walpen a racheté le domaine monté par Benjon Favre en 2000. Quinze hectares de vignes, réparties entre Chamoson et Saint-Léonard sur une petite douzaine de parcelles aux terroirs bien différents. Il y a développé deux gammes-



**Le Chai du Baron**, Bramois. De 13 fr. 50 à 33 fr. [www.chaidubaron.ch](http://www.chaidubaron.ch)

très cohérentes et bien différenciées, que marquent bien les deux styles d'étiquettes.

Sous le nom de Chai du Baron, les meilleurs vins (une quinzaine), dont la zone de production n'est pas indiquée sur la bouteille, sauf pour le fendant d'Uvrier. La série Léon propose «les deuxièmes vins du château», à des tarifs plus abordables (cinq crus). On a aimé ce merlot pas trop brûlé par le soleil valaisan de Saint-Léonard. Le nez est très élégant, sentant les fruits rouges, les pommes de pin. En bouche, une trame très droite, une fraîcheur délicate et une finale fruitée. **D.MOG.**