

# TERROIRS

## L'esprit des ports

### Nyon: encore un vrai village de pêcheurs

**Jusqu'au 20 août, L'esprit des lieux passe en mode estival et vous emmène en balade dans quelques-uns des ports les plus attachants du canton**

Elle a du charme, cette petite tonnelle à fleur d'eau et de ponton, qui tient par miracle encore debout après des décennies d'apéros. A la table ronde, sous un toit de vigne ceint d'une couronne de sapin, Christian Lochmeier prend un repos bien mérité. «Le matin, je m'assieds là avec un café et regarde le soleil se lever.» C'est qu'à cette heure, «Lolo», pêcheur professionnel, a déjà relevé ses nasses ou ses filets. Il s'apprête à couper, avec son épouse, les perches, dont les filets iront garnir les cartes des restaurants locaux, ou à transformer en délicieuses rillettes les feras fumées à chaud ou à froid dans sa cabane.

Une baraque en bois, garnie de géraniums aux fenêtres, qui est entrée dans le patrimoine local. Car le port de Nyon est l'un des rares autour du Léman à abriter un vrai village de pêcheurs. Ils sont six professionnels, souvent père et fils, à détenir l'une de ces concessions communales très disputées depuis les années trente. Nichés au fond du port direction Genève, à côté du Sauvetage, ils forment, avec leur étalage de filets et de constructions hétéroclites, un hameau pittoresque vendu désormais comme curiosité touristique. «Certains étrangers croient qu'on y fait la criée, comme au bord de la mer! D'autres veulent réserver ma table, pensant que c'est un restaurant!» rigole «Lolo», qui préfère se retirer à l'abri des regards pour travailler son poisson.

A côté, Didier David offre un ballon de rouge. A 73 ans et un 53e permis en poche, il ne pêche plus que deux à trois fois par semaine. «Aujourd'hui, les mentalités ont changé. Avec tout ce passage de curieux, c'est le chacun pour soi», regrette ce vétéran qui a jeté ses premiers filets avec feu son oncle «Nénus», figure mythique du quartier de Rive. Le port de Nyon, qui aligne entre ses vieilles digues 372 places d'amarrage et 40 à terre, est un lieu ouvert. Niché au pied de la vieille ville, près du Musée du Léman et d'un grand



**Christian Lochmeier, l'une des figures du pittoresque village des pêcheurs devenu attraction touristique.** ALAIN ROUËCHE



**Saison maussade pour Paul Muller, qui sert encore à la pompe.** MADELEINE SCHÜRCH

parc public, il est fréquenté tant par les navigateurs que par les promeneurs qui aiment y flâner jusqu'en soirée. Si les touristes ont tendance à remplacer les pipelettes qui s'installaient sur «le banc des menteurs», les commentaires sur telle ou telle entrée ratée d'un bateau vont toujours bon train sur la terrasse du Club nautique, qui réunit la fine fleur des régatiers le mardi soir. Le port compte aussi son lot de personnages, comme «Momo», dont la dégaîne et les tatouages relèguent Johnny Depp à une pâle copie de pirate, ou encore, plus discret malgré son look de vieux loup de mer, «l'abbé Pierre», le seul résident du port. Alors qu'au large, une flottille de gamins sur Optimist s'exerce à la voile sous le porte-voix de leur monitrice, le garde-port bricole. «Ici, tout est vétuste. Il manque des places, des commodités et les navigateurs ne disposent pas encore de pontons flottants. Mais ce port est vivant et il a du cachet, avec



**Jacques Guignet a un œil sur tout ce qui bouge entre les estacades.** ALAIN ROUËCHE

sa verdure et son coup d'œil sur le château», commente Jacques Guignet. Cet ancien mécano de la marine marchande ne veille pas que sur les bateaux et les navigateurs. Il garde chaque jour un œil sur la maman cygne qui donne, sur le slip des dériveurs, une leçon de toilettage à ses six cygneaux. Ou encore sur les grèbes huppés qui ont fait leur nid sur les amarres trop coulantes des bateaux ventouses. Au ponton essence, Paul Muller a réplié son parasol. Avec ce temps pourri du mois de juillet, ses clients se font rares. D'habitude, le week-end, les bateaux à moteur y font la queue, déboulant de chaque rive pour se ravitailler à l'une des rares stations du Petit Lac. Si cet ancien mécanicien naval a dépassé l'âge de la retraite, il continue de servir à la pompe, pour le plaisir des navigateurs qui aiment batoiller avec ce grand connaisseur du lac. **Madeleine Schürch** Texte **Pet** Dessin



# Un jamón

## Les Alcala produisent du jambon cru sur les bords du lac de Neuchâtel, dans la grande tradition espagnole

**David Moginier** Textes  
**Vanessa Cardoso** Photos

« Dans les années 60, importer du jambon cru espagnol était impossible. Alors, Papa faisait le sien parce que, chez nous, cela faisait partie de notre régime alimentaire... » Cinquante ans plus tard, Tomas et Eleuterio Alcala continuent la tradition familiale, mais à plus grande échelle, tout en se battant pour protéger le porc laineux dont ils adorent la viande.

Pourtant, les deux Neuchâtelois ont un emploi, dans la finance et dans la vente pour des sociétés internationales. Mais leur passion du jambon est telle qu'ils y consacrent beaucoup de temps. Après les premiers jambons faits pour la famille et les amis, la demande augmente. Surtout, les deux frères découvrent le porc laineux, ce petit cochon qui couvrirait toute l'Europe avant que son cousin rose, venu d'Angleterre, ne s'impose partout, rentabilité oblige. Le porc laineux, il en reste peut-être 2000 en Suisse, dont 1000 inscrits au registre d'élevage.

### Un élevage, sinon rien

Tomas et Eleuterio contactent l'expert romand de l'Association suisse du cochon laineux, Eric Amstutz, pour lui commander dix jambons frais. Ce dernier s'étrangle: il y a si peu de bêtes qu'il serait obligé de sacrifier tout l'élevage. Mais il propose un marché aux deux frères: s'ils achètent des bêtes, il les élèvera chez lui avant que les petits partent à l'engraissement ailleurs. Les Alcala ont de la suite dans les idées: ils créent Jural, achètent truies et

verrats, trouvent à Vaumarcus (NE) Rafael Berger, qui s'occupera de l'engraissement en liberté dans un champ. Et l'aventure continue à croître.

Parce qu'il faut de la patience pour faire du beau jambon. Ces cochons noirs à ventre blanc (d'où leur nom «hiron-delle») sont élevés entre 12 et 18 mois (contre quatre pour un rose). «C'est essentiel parce que c'est à partir de ce moment-là que la bonne graisse s'infiltre dans le muscle, et cette graisse est essentielle à un bon jambon.» Eleuterio et Tomas font des essais, modifient le régime des porcelets pour qu'ils engraisent tranquillement, 70% de céréales et 30% de légumes. Tout en continuant à produire leur jambon cru de porc rose, moins cher à la vente, ils commencent les premières charcuteries issues de porcs laineux.

### Une croissance maîtrisée

Leurs critères sont sévères et les deux hommes sont du genre perfectionniste. Ils ont mis au point eux-mêmes les processus de salage, de séchage et d'affinage, un processus qui peut aller jusqu'à trente-six mois pour les plus belles pièces. Après de nombreuses recherches, ils ont déniché, toujours à Vaumarcus, la maison idéale, avec un grand grenier bien ventilé pour sécher et une cave humide pour affiner. Leur projet suscite beaucoup d'intérêt chez les connaisseurs, et leurs jambons (quelques centaines par année) se retrouvent sur de très belles tables helvétiques. «On pourra encore en faire davantage, mais pas beaucoup plus, on y perdrait notre qualité. Heureusement, on ne doit pas en vivre, on ne fait donc pas de compromis.»

www.jural.ch



**Les porcs laineux sont élevés en plein air au-dessus de Vaumarcus (NE).**

## Tastevin

### Chenin comme en Loire

A Eysins, Jean-Daniel Heiniger partage son temps entre ses métiers d'arboriculteur et de vigneron. Une double casquette qu'il ne regrette pas. Côté vigne, les 3,5 hectares du domaine ont été hérités de ses deux grands-parents paysans, qui cultivaient aussi quelques raisins. Il a, depuis, créé une cave avec son cousin et s'est adjoint les services d'un œnologue conseil talentueux et très présent dans la région, Philippe Bovet. Comme le jeune homme est souvent en Val de Loire pour ses arbres, il en apprécie les vins. C'est ainsi qu'il a planté du cabernet franc et du sauvignon,



le premier pour l'assembler à du merlot, le second pour le décliner en sec et en passerillé. Enfin, histoire de boucler la boucle, il a surgreffé une partie de ses vignes de chasselas vieilles de 35 ans en chenin blanc, en production limitée à 600 g, qu'il vinifie ensuite classiquement sans deuxième fermentation. Le résultat offre un magnifique nez de pêche blanche et de melon, avec une acidité bien maîtrisée. Un vin qui a terminé 4e de sa catégorie à la Sélection de l'OVV, battu par... Philippe Bovet. **D.MOG.**

**Chenin blanc 2010**, 75 cl, 18 fr. Domaine de la Recorbe, Eysins.

## TERROIRS

## helvetico de porc laineux



Tomas dans le grenier de la maison que les frères Alcala louent pour sécher et affiner leurs jambons crus.

## Technique

## Sécher la viande puis la mûrir

Le porc laineux qui nourrissait la Suisse est en danger. La faute à sa croissance lente et à un poids plus modeste que son cousin rose. Mais sa viande est gage d'une belle graisse, indispensable pour produire un grand jambon. La viande est découpée d'une manière spécifique et les autres morceaux sont vendus frais, pour des amateurs éclairés. Les quatre jambons (les deux de devant, plus petits, et les deux de derrière) sont parés, puis salés avant qu'on ne recouvre la partie sans couenne d'un mélange à base de saindoux pour la protéger. C'est ensuite l'heure du séchage pendant la saison chaude, avec idéalement des différences de températures jour-nuit importantes. Le jambon va sécher lentement, perdant presque la moitié de son poids, et développer une microflore (*Penicillium roqueforti*) qui lui donnera du goût. Puis le jambon est placé en cave humide pour l'affiner plusieurs mois. Ceux issus de cochons roses vieilliront un minimum de douze mois, ceux de porc laineux dix-huit. Mais les Alcala préfèrent vingt-quatre, voire trente-six mois. «Nous visons la consistance d'un jambon de Parme, avec le goût d'un Jabugo.»



## Moins 5

## Un lap à laper de bonheur

Il y a un truc que les Thaïlandais font mégabien, ce sont les salades. Des préparations rapides, des goûts affirmés, des équilibres de saveurs intéressants. Comme ce lap au bœuf idéal pour un jour d'été, qui allie viande et légumes acidulés.

**Ingédients** pour quatre: 500 g de rumsteck de bœuf, 3 gousses d'ail hachées fin, 2 piments verts coupés en fines rondelles, le jus de deux citrons verts, 1 cs de nuoc-mâm (ou 1 cc de sel), 2 cc de sucre, 2 papayes coupées en tranches fines, 1/2 gros concombre coupé en julienne, 75 g de germes de soja, 1 laitue pommée ou iceberg grossièrement hachée.

## Préparation

- Coupez le bœuf en fines lanières.
- Faites chauffer 2 cs d'huile



d'arachide dans un wok puis faites-y rissoler le bœuf, l'ail et les piments à feu vif 3 à 4 minutes.

- Ajoutez le jus de citron, le nuoc-mâm et le sucre, et faites sauter jusqu'à grésillement, puis retirez du feu.
- Otez la viande avec une écumoire et mélangez-la à la papaye, au concombre, aux germes de soja et à la laitue. Brassez puis ajoutez le jus de cuisson encore chaud et servez aussitôt.

- Vous pouvez remplacer la papaye par de la mangue ou, si vraiment vous n'aimez pas l'exotisme, des pêches blanches. **Dave**  
www.daveblog.ch

## Testé pour vous

## Un gin au bleu saphir

Il y a pile 250 ans que Thomas Dakin, jeune distillateur anglais, crée sa propre recette de gin London Dry, le Warrington, en hommage à sa ville natale. Très vite reconnu, son alcool rivalise avec les importations françaises. Entre 1761 et le milieu du XXe siècle, rien ne se passe sinon que la recette passe de génération en génération, jusqu'à ce qu'Allan Subin cherche un gin parfait pour se marier au martini. Retrouvant la recette de Dakin, il lance la Bombay Spirit Company. Et son premier produit, le Bombay Original. Un nom qui rappelle les colonies britanniques et Subin n'hésite pas à coller sur ses bouteilles le

portrait de la reine Victoria. Le succès est là et tout va bien jusqu'aux années 1980. Mais voilà qu'arrive en force la vodka à la réputation moderne. Le gin perd ses clients. C'est alors que Michel Roux, importateur de Bombay aux Etats-Unis, a l'idée d'ajouter deux ingrédients aux huit précédents (genièvre, écorces de citron et de casse, amande, réglisse, coriandre, angélique et racine d'iris). Place



alors aux graines de paradis et aux baies de cubèbe, qui donnent naissance au Bombay Sapphire et sa bouteille bleue caractéristique de la pierre précieuse du même nom. Le Sapphire que fête aujourd'hui Bombay est le seul gin dont les ingrédients sont infusés à la vapeur d'eau-de-vie dans des rares alambics. La subtilité des dix ingrédients ressort bien dans un alcool délicatement parfumé. **D.MOG.**