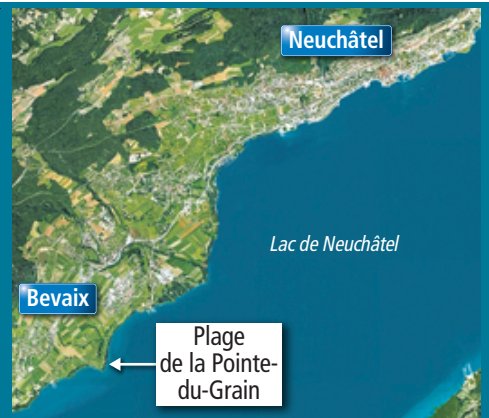


L'ESPRIT DES PLAGES **Pointe-du-Grain 3/7**

Un petit coin de paradis ombragé à Bevaix (NE)



LE SOL Les plages sud du lac de Neuchâtel sont réputées pour leur sable blond. Ici, au nord, place à de petits cailloux gris, anthracite ou orangés qui crissent sous le pas des baigneurs, heureux de découvrir une plage propre.

L'EAU On marche d'abord sur des galets, vite remplacés par un sable agréable. La pente est régulière et on nage rapidement en eau claire. Elle est classée A (baignade libre) par les analyses officielles du canton de Neuchâtel.

Y ALLER Par l'A5, sortie Bevaix. A la sortie du village, un panneau indique la plage sur la droite. Après quelques centaines de mètres, prendre à gauche et descendre direction lac. En bas du chemin, à droite jusqu'aux zones de parking.

La plage de rêve doit-elle être de sable blond? Pas si sûr. A Bevaix (NE), à quelques kilomètres à peine de la frontière vaudoise du lac de Neuchâtel, la Pointe-du-Grain offre un joli petit coin de paradis à ceux qui aiment lézarder paresseusement au soleil.

Car du soleil, il y en a. Et même beaucoup si l'on considère que cette plage s'étend le long de la rive nord du lac de Neuchâtel. Loin du sable jaune et chaud qui prévaut d'Yverdon à Yverdon, la Pointe-du-Grain offre en effet longtemps ses petits galets multicolores aux rayons ardents «du Mexicain», comme le dit avec emphase le patron de la buvette voisine. C'est que, comme si elle avait décidé de tourner franchement le dos à Neuchâtel pour mieux regarder en direction d'Yverdon-

les-Bains, la plage de Bevaix s'étire languoureusement, un peu à la manière d'une presqu'île.

A l'abri des arbres

Bordé à sa droite par une roselière, ce petit havre de paix est dominé par le vignoble neuchâtelois, au sommet duquel se dresse l'abbaye de Bevaix. Est-ce pour masquer de cet endroit la vision de corps dévêtus presque intégrale? Toujours est-il que l'étroite bande de petites pierres qui borde l'eau est dissimulée derrière un rideau d'arbres divers. Chênes, saules, frênes et quelques sorbiers apportent un peu d'ombre bienvenue aux heures chaudes de la journée.

C'est donc à l'abri des regards qu'amoureux, parents et enfants jouissent de la quié-



Les galets ne permettent pas d'ériger des châteaux de sable, mais la plage a bien d'autres charmes.



Les plantations en haute tige sont beaucoup moins pratiques pour l'agriculteur. Alain Vulliamy s'est mis désormais aux basses tiges.



90% des fruits sont vendus transformés dans le self-service de la ferme d'Oulens. Ici, les sept-en-gueule mises dans l'alcool.



La cueillette est faite à la main, évidemment. En pleine saison, elle commence à 5 heures du matin pour se terminer, parfois, à la lampe frontale...

Le verger extraordinaire d'Alain Vulliamy

L'agriculteur d'Oulens a planté, au fil des ans, 260 espèces oubliées d'arbres fruitiers dans son jardin d'Eden.

DAVID MOGINIER TEXTES
VANESSA CARDOSO PHOTOS

La canicule lui a donné bien des soucis. Dame! Quand on a plus de 40 espèces de cerises anciennes dans son verger et qu'elles supportent mal les 34°, il faut se dépêcher de cueillir avant que les fruits sèchent ou déperissent. A Oulens-sous-Echallens, Alain Vulliamy cherche les ennuis...

Depuis une vingtaine d'années, il a ainsi planté plus de 260 espèces différentes d'arbres fruitiers, toutes des variétés oubliées ou en voie de disparition. Et une bonne partie d'entre elles sont cultivées en hautes tiges, soit la forme traditionnelle des arbres qui rend la

cueillette plus difficile que dans les cultures modernes. «C'est vrai que je cumule les complications, sourit-il. En plus, avec toutes ces variétés différentes, c'est difficile de coordonner les traitements (le plus bio possible) ou les récoltes.»

Souvenirs familiaux

Tout a commencé il y a plus de vingt ans. Alain entendait ses grands-parents et ses parents qui l'ont précédé dans la ferme familiale du XVIIIe évoquer avec nostalgie les fruits d'autan, ces espèces qu'on ne cultivait plus pour des questions de rentabilité mais qui «avaient tellement plus de goût». Il cherche alors des plantes, trouve deux pépiniéristes alsémaniques (aujourd'hui disparus) qui ont encore des

trésors. Et il commence à planter sans trop réfléchir. C'est d'abord pour un usage purement familial.

En 2001, à force de planter, il commence à commercialiser ses fruits dans un self-service devant la ferme. Car si Alain Vulliamy s'intéresse aux variétés anciennes, il ne cultive que des arbres dont les fruits sont comestibles. Sa réputation grandit et les clients viennent chercher ses cueillettes, y compris des spécialités comme le kiwaï, ce minikiwi qu'on mange avec la peau, ou le nashi, cette «poire japonaise» qui ressemble à... une pomme.

Aujourd'hui, 10% des fruits sont vendus frais. Le reste est transformé en jus, en eaux-de-vie ou en liqueurs, en compotes, en confitures et en chutney pré-

parés par Annelise, son épouse. C'est elle aussi qui l'aide, avec les parents et les beaux-parents, à cueillir les fruits. «Ce ne serait pas rentable d'engager des ouvriers pour ce travail.»

Une passion intacte

Même si les plantations récentes sont en basse tige, le boulot reste intense. Mais les yeux de l'agriculteur - qui gère aussi sa ferme de 23 hectares - brillent quand il se promène dans son verger et qu'il en détaille les occupants. S'il les connaît la plupart par cœur, il a parfois besoin de son plan ou des indications qui figurent au pied de l'arbre pour s'y retrouver.

Ici, c'est la basler adler, une cerise du nord-ouest de la Suisse, juteuse, douce, «qu'on

ne verra jamais en supermarché, elle n'aime pas le transport», explique-t-il. Ce passionné de cerises continue vers la techlowan, une variété de grande taille, croquante, dont les fruits pèsent jusqu'à 10 grammes. Et la noire de Chavannes, très répandue autrefois dans le canton de Vaud, avec sa chair un peu molle, son jus foncé.

On s'arrête devant la prune belle de Paris, très ancienne, juteuse, sucrée, aromatique. Et la poire Jeanne d'Arc, fondante, douce qu'on mange à la main. «Je ne suis pas collectionneur, vous savez. Mon but n'est pas d'avoir le plus grand nombre possible de variétés. Mais, de temps en temps, je craque pour une nouvelle, même si ma femme me gronde ensuite.» ■

La sept-en-gueule

Parmi les trésors du Verger du Talent, la sept-en-gueule, ou poire petit muscat, une des plus anciennes variétés qu'on connaisse puisqu'elle existait déjà avant l'ère chrétienne, affirme Fructus, ce club de préservation des anciennes variétés de fruits. Il ne reste que quelques arbres en Suisse romande, dont un multiséculaire à Orges. Alain Vulliamy a greffé les deux siens depuis celui du Musée national de Prangins. La particularité de cette poire est d'être minuscule (3,6 g en moyenne). Les poirettes arrivent à maturité début juillet. Le fruit à la chair blanc-crème est doux, avec un goût de muscat prononcé. Il ne se conserve pas longtemps. A Oulens, on les met donc dans de l'alcool de poire pour une année minimum. Et le confiseur de Prangins, Michel Rapp, les enrobe de chocolat pour obtenir une friandise magnifique, vendue au château.



TASTEVIN Blanc de Delamotte



Sise à Mesnil-sur-Oger, en pleine Champagne, la maison Delamotte est une des plus anciennes de la région, fondée en 1760 à Reims par François Delamotte. Après quelques aventures, Delamotte intègre le groupe Laurent-Perrier en 1988, où son destin est associé à celui du prestigieux champagne Salon.

Les deux sont installées à Mesnil-sur-Oger, en Côte des Blancs. Les deux ne sont faites que de chardonnay de ce terroir. Bien sûr, le «S» de Salon est un cru d'exception, toujours millésimé, qui ne sort en moyenne qu'une année sur trois. Si Delamotte a aussi un champagne millésimé, elle

produit également un assemblage plus accessible, à partir des mêmes terroirs que sa grande sœur.

Il possède une bulle très fine, un nez de pêche, de brioche et de fruits secs. La bouche est ronde et persistante. Le Delamotte 1999 a un nez qui sent plus l'abricot. La bouche est plus fraîche, très longue et élégante. Nous n'avons pas dégusté le «S» de Salon.

Ces trois crus sont désormais disponibles en Suisse.

D. MOG.

Delamotte Blanc de Blancs non millésimé, 59 fr. Blanc de Blancs 1999, 75 fr. «S» de Salon 1997, 350 fr.

MOINS 5 La confiture de Jeannot Lapin

Je souffre d'une maladie chronique, qui me prend dès que je vois quelques fruits abandonnés sur la table. Des crises peuvent aussi survenir en présence d'un reste de salade de fruits déposé dans le frigidaire. Le stade chronique est atteint lors d'une visite au verger à pleine maturité. La maladie? Une confiture aigüe, qui me pousse à poser la casserole sur le feu, à y déposer fruits, sucre et jus de citron et à laisser cuire jusqu'à ce que ca embaume toute la maison. Rien ne m'arrête. Même si je fabrique dix fois plus de confitures que ce que la maisonnée en consomme... J'ai découvert un petit Album Larousse, *Confitures & Chutney*, de Valérie Lhomme, qui propose des créations originales, comme cette confiture de carotte à l'orange. Je craque. Où est ma bassine?

INGRÉDIENTS

4 oranges non traitées (si ça se trouve encore), 1 kg de jeunes carottes bien tendres (soit 750 g de carottes pelées), le jus d'un citron, 600 g de sucre de canne blond.



PRÉPARATION

► **Brossez les oranges** sous l'eau fraîche, puis prélevez le zeste de deux d'entre elles à l'aide d'un zesteur. Pressez le jus des quatre oranges.

► **Pelez les carottes**, lavez-les, puis taillez-les en fines rondelles. Mélangez-les avec le zeste et le jus des oranges, ainsi que le jus de citron. Versez le tout dans une casserole à fond large et faites précuire pendant cinq minutes.

► **Versez le sucre de canne**, mélangez délicatement, puis portez doucement à ébullition et laissez confire trente minutes en remuant et en écumant de temps en temps.

► **Répartissez la confiture** de carotte à l'orange dans des pots et couvrez sans attendre de papier idoine.

DAVE
<http://david.moginier.ch>

LES ADRESSES DU CHEF «Je suis fou avec la viande...»

Depuis qu'il a repris le Restaurant du Léman, à Morges, à l'automne dernier, Eric Monney continue à rencontrer le succès. Dans une salle joliment rénovée ou sur la terrasse qui donne sur les quais, l'ancien cuisinier du Golf Impérial de Gland propose une cuisine très chaleureuse, agrémentée de ses propositions du moment, qu'il n'hésite pas à commenter lui-même au client avec le bagout qui le caractérise. L'homme a de l'expérience et de l'entregent, sa carte aussi. Salades estivales, quelques pâtes originales, des poissons en pochouse ou des filets de perche du lac tout proche, et des viandes fort bien cuites.

LES VIANDES, justement, viennent de la Boucherie Mérat, à Vucherens. «Ce sont les seuls que je connaisse qui sachent faire rassir le veau sur l'os. Et je

suis un peu fou avec la viande, il me faut la première qualité.» La côte de veau est proposée du grill avec des champignons.

LES POISSONS de mer sont fournis par Mulhaupt, comme souvent, comme tous les fruits de mer que le chef propose, comme ces queues de cigale.

LES LÉGUMES viennent en majorité de chez Légufruits, à Villars-Sainte-Croix, et de chez quelques maraîchers. «L'avantage, chez Légufruits, c'est qu'ils me connaissent depuis longtemps et ils savent exactement ce que je veux. Ils ne me proposent pas des produits de moindre qualité. Je suis assez pénible...»

D. MOG.



Eric Monney a le contact facile avec ses clients.

Léman gourmand, rue Louis-de-Savoie 61, 1110 Morges. 021 801 33 51. www.lelemangourmand.com. Fermé dimanche soir et lundi.

Boucherie Mérat & Cie, route de Carrouge, 1509 Vucherens.

Mulhaupt & Cie, route de la Charbonnière 1, 1032 Romanel-sur-Lausanne.

Légufruits, Croix-du-Péage 22, 1029 Villars-Sainte-Croix.