

Il cultive un blé spécial pour faire des pâtes 100% vaudoises

OULENS-SOUS-ÉCHALLENS

Alain Vulliamy a planté 23 ares de blé dur, qui ont permis à Roderic Merlini de confectionner, dans son laboratoire lausannois, les premières pâtes entièrement vaudoises.

SYLVAIN MULLER

Les spécialités culinaires vaudoises viennent de s'enrichir de trois nouveaux produits: les pâtes aux noix, à la courge ou nature. Cette nouveauté n'est pas une supercherie de marketing, puisque le blé dur spécifique à la fabrication des pâtes, les noix et les courges sont tous cultivés à Oulens-sous-Echallens, dans le Gros-de-Vaud. Et comme ces pâtes sont, en plus, fabriquées à Lausanne, elles ont décroché le très officiel label «Produits du terroir vaudois».

Un demi-terrain de foot

Mais comment un agriculteur du Gros-de-Vaud s'est-il transformé en producteur de pâtes? «Nous vendons directement une partie des produits de notre ferme et, dans ce cadre, nous réalisons des paniers garnis», explique Alain Vulliamy. Nous étions à la recherche d'un produit volumineux et pas trop cher pour les remplir. C'est comme ça qu'est venue l'idée de créer nos propres pâtes. Passionné de cultures originales – son domaine ne recèle pas moins de 230 variétés d'arbres fruitiers –, l'agriculteur a donc débuté ses recherches en vue d'une première plantation de blé dur, le seul qui permet de fabriquer des pâtes que l'on peut cuire *al dente*. «Il a fallu trouver des semences et obtenir



PHILIPPE MAEDER

ORIGINAL Alain Vulliamy, agriculteur à Oulens (à dr.), livre sa farine de blé dur au Lausannois Roderic Merlini pour la confection de pâtes vaudoises. Les deux passionnés ont imaginé deux recettes: aux noix et à la courge.

LAUSANNE, LE 8 JANVIER 2009

les autorisations du Service de l'agriculture. J'en ai planté 23 ares (*ndlr: environ un demi-terrain de football*) et j'ai eu quelques frayeurs, car ça ne ressemble absolument pas à du blé lorsque ça commence à pousser.»

Alain Vulliamy n'était toutefois pas au bout de ses peines car, en pleine période de moissons, aucun moulin n'était prêt à accepter son «échantillon». «Il a déjà fallu récolter quand le blé était parfaitement sec, car il était bien sûr

impensable de le sécher dans un moulin. En plus, le blé dur nécessite des installations particulières, qui n'existent pas à Echallens et n'étaient pas en service à Cossonay.» Finalement, c'est à Naters, dans le Haut-Valais, que le premier blé dur vaudois a pu être transformé en 650 kg de semoule à pâtes. Pour la suite de l'opération, l'agriculteur du Gros-de-Vaud a pu compter sur la collaboration de Roderic Merlini, jeune artisan tessinois établi à Lausanne depuis le

début de l'année 2007. Les deux passionnés imaginent alors diverses recettes: les pâtes aux noix et à la courge débouchent sur une commercialisation, tandis que celles à la cerise ou à la raisinée restent au stade de prototype. «C'était un défi technologique de mettre au point ces recettes, mais cette semoule vaudoise apporte une grande plus value, tant sur le plan de la qualité que du bilan écologique», apprécie l'artisan lausannois. Encouragé par les com-

mentaires des gourmets et la reconnaissance apportée par le label «Produits du terroir vaudois», Alain Vulliamy replantera du blé dur prochainement. «Le même que la première fois, plus un deuxième, pour comparer.» L'histoire des pâtes vaudoises ne fait que commencer. ■

Pâtes vaudoises en vente chez leurs concepteurs et dans divers commerces spécialisés. Prix: 7 fr. 50 les 300 grammes.