

Le Salon suisse des goûts et terroirs permet de découvrir des produits originaux, voire totalement nouveaux, mettant en évidence la capacité créatrice des producteurs et artisans de l'agroalimentaire. Exemple: les pâtes au nion de noix.

Les pâtes au nion de noix, vous connaissez? Cette spécialité était présentée en première mondiale au Salon suisse des goûts et terroirs à Bulle. Ses créateurs: Annelise et Alain Vuilliamy, agriculteurs à Oulens-sous-Echallens, dans le Gros-de-Vaud, et Roderic Merlini, un artisan producteur de pâtes alimentaires, installé à Lausanne sous le nom de «Merlini Artigiano Pastaio».

Ce trio a uni ses savoir-faire pour créer un produit nouveau et original qui semble-t-il n'existe nulle part ailleurs. «Je suis même surpris que personne n'y ait pensé avant et que des pays producteurs de noix comme la France n'ait pas développé une spécialité de ce type», relève Alain Vuilliamy.

Un verger exceptionnel

En matière d'innovation, l'agriculteur vaudois s'est déjà distingué: en 2005, il décrochait une troisième place à l'AgroPrix pour son verger qui regroupe plus de 200 variétés fruitières, la plupart rares et anciennes, quasi introuvables dans le commerce. Et parmi ces arbres à hautes tiges, cinq noyers dont les noix – environ 250 kilos par année – sont écoulées en vente directe ou pressées à l'hullerie de Pomaples. Quant au nion, à savoir la pulpe ou le résidu des noix

après extraction de l'huile, il était jusque-là écoulé en vente directe pour les tartes et gâteaux.

Mais Alain Vuilliamy cogitait: «Je cherchais un produit pour étoffer et diversifier nos paniers garnis de confitures et eaux-de-vie, un produit en rapport avec notre verger susceptible de donner du volume et dont le coût de production ne serait pas trop cher.»

Heureux hasard

Le hasard fait bien les choses: sur un marché, le producteur du Gros-de-Vaud se retrouve à côté du stand de Roderic Merlini qui depuis 2006 est à la tête d'une petite entreprise de fabrication de pâtes artisanales aux arômes originaux comme piment-cacao. Le jeune homme bénéficie pour trois ans du soutien et de l'accompagnement de Genilem. Lui cherche également à développer des produits différents, de qualité, et susceptibles de se démarquer sur le marché de l'alimentation.

Alain Vuilliamy et Roderic Merlini décident alors de créer les pâtes au nion de noix. L'idée de base est de mélanger du nion à la farine de blé dur dont on se sert habituellement pour la fabrication des pâtes.

Le projet a mis un certain temps à se concrétiser: «Il a fallu trouver le bon dosage et adapter la mouture du nion afin d'arriver à une pâte homogène», explique Roderic Merlini. Il n'en dira pas plus sur la recette, soucieux de préserver le secret de fabrication. Toujours est-il qu'Alain Vuilliamy est obligé de tamiser le nion à la main en attendant de trouver une solution pour le moulin à fin.

Intérêt immédiat

Les premières pâtes au nion ont été vendues cet au-



Roderic Merlini (au centre) avec Annelise et Alain Vuilliamy présentent leurs pâtes au nion de noix.

tomne aux marchés de Genève et de Crissier. La spécialité des deux compères a d'emblée suscité un vif intérêt auprès des consommateurs. «Les gens connaissent le nion, mais sont intrigués de le retrouver dans des pâtes», commente Alain Vuilliamy.

Depuis, quelques centaines d'autres paquets (300 g) de pâtes au nion sont sortis du laboratoire Merlini.

De couleur brune plutôt foncée, les pâtes au nion ont une forme de chapeau et bien entendu un goût de noix. La cuisson ne prend que quatre à cinq minutes dans un peu moins d'eau qu'usuellement pour des pâtes. On peut y ajouter diverses sauces ou alors opter pour la recette plus élaborée proposée par Annelise Vuilliamy au dos de l'emballage.

Label terroir en vue

Alain Vuilliamy et Roderic Merlini ne comptent pas s'arrêter là. Ils souhaitent que leurs pâtes au nion obtiennent un jour le label «Produits du terroir vaudois», car ils sont convaincus que leur spécialité sera rapidement copiée ailleurs en Suisse, voire à l'étranger.

Pour le moment, la farine de blé dur nécessaire à la fabrication des pâtes est importée. En effet, cette variété ne se cultive pas en Suisse. Alain Vuilliamy a décidé d'en semer sur ses terres mais il a dû demander une autorisation au Service cantonal de l'agriculture: «Je fais des céréales extenso, mais le blé dur de printemps est une variété très sensible aux maladies, c'est pourquoi je voudrais le cultiver en conventionnel, ce qui n'est pas permis quand on fait de

l'Extenso». Alain Vuilliamy vient de recevoir une réponse positive de l'Etat.

Roderic Merlini est aussi enthousiaste à l'idée de pouvoir fabriquer ses pâtes avec de la farine du Gros-de-Vaud, d'autant plus que le prix du blé dur vient de doubler sur le marché mondial.

Cette production en tandem a le mérite de satisfaire l'agriculteur et le transformateur, visiblement sur la même longueur d'onde. «Pour moi, le gros avantage c'est que Roderic s'occupe de tout à partir du moment où le nion est livré.» Le jeune lausannois a quant à lui pu ajouter une spécialité au goût de terroir à sa gamme de pâtes «Chapeaux Merlini».

SUR LE WEB

www.pasta-merlini.com

VENTE DIRECTE À LA FERME

Alain et Annelise Vuilliamy exploitent un domaine agricole de 23 ha avec des grandes cultures. Le couple a cessé la production laitière en 2000. Le verger s'étend sur 2,5 hectares et comprend plus de 200 variétés fruitières: pommes, poires, prunes, pruneaux, coings, pêches, nashis, abricots, cerises et griottes, etc., proviennent tous d'arbres hautes tiges. Ces fruits sont vendus tels quels ou transformés par Annelise, qui a fait de cette activité artisanale un plein temps. Les parents d'Alain donnent aussi de sérieux coups de main pour certaines fabrications. Confitures, bocaux de fruits, chutney, fruits secs, raisinée, huile de noix, jus de pommes, liqueurs et autres alcools sont en grande partie écoulés en vente directe à la ferme. Ce créneau a pris beaucoup d'ampleur sur l'exploitation et en décembre prochain les Vuilliamy inaugureront un nouveau local de vente. «Jusqu'à maintenant, la demande a toujours dépassé l'offre et je vais devoir embaucher quelqu'un pour m'aider à la production», commente Alain Vuilliamy, content de cet essor, mais parfois aussi débordé par le travail que cela implique.

KE

ADRESSE

Verger du Talent
Annelise et Alain Vuilliamy
Route du Centre 20
1377 Oulens-sous-Echallens
Tél. 021 881 65 38