Vaud: L'atout des fruits oubliés

Agriculteur à Oulens-sous-Echallens (VD), Alain Vulliamy et son épouse Annelise cultivent aussi un beau verger d'arbres fruitiers anciens dont certains sont idéals pour la raisinée. Un verger de 2,3 hectares où l'on ne dénombre pas moins de 230 sortes différentes qu'il s'agisse de pommes, poires, cerises, prunes, coings ou même nashi.

Passionné d'arboriculture, Alain Vulliamy a remis à l'honneur ces anciennes variétés qui ont souvent été victimes d'une intempestive campagne d'arrachage dans les années 1970. A l'époque, la Régie fédérale des alcools finançait même l'arrachage de ces arbres du vieux verger pour promouvoir un verger moderne, des fruits mieux adaptés aux exigences du commerce et éviter aussi qu'ils ne finissent massivement à la distillation. Malheureusement, c'était aussi souvent au détriment de certaines spécialités qui convenaient bien à la raisinée.

A Oulens, au Verger du Talent, on dispose d'un pressoir et on fait en principe deux fois la raisinée au feu de bois : une fois avec les poires à botsi et une fois avec les pommes douces (parfois mélangés). «Pommes douces, c'était un terme générique qui, autrefois, englobait toutes sortes de variétés dont on ignorait souvent le nom exact», relève Alain Vulliamy. Mais chez lui, ces pommes douces ont retrouvé leur identité perdue : pomme normande, Jacques Lebel, Douce rouge Müller, pomme miel, pomme citron, Douce Fischer, etc. «Ces arbres ont la particularité d'être bien résistants aux maladies et ne nécessitent donc pas de traitement phytosanitaire. Le calibre et la couleur des fruits changent mais ils conviennent tous très bien et nous faisons la raisinée à partir d'un mélange de toutes ces pommes douces.»

Et comme les Vulliamy sont aussi curieux ils proposent aussi une étonnante raisinée de nashi, un fruit originaire du Japon et qui convient très bien à cet usage. Pour les fêtes de Noël, ils préparent aussi des truffes à la raisinée.

Et puis, en fin de visite, ils nous ont fait déguster une raisinée familiale de... 70 ans d'âge (!). Croyez-nous: elle n'avait pas pris la moindre ride.

P.-A. C.

+ d'infos

Le Verger du Talent:
fruits de saison, liqueurs, confitures, produits du terroir. Magasin ouvert tous les jours.
www.levergerdutalent.ch