

DE SAISON La récolte des pruneaux a débuté. À Bonvillars, au pied du Jura vaudois, Sinia et Dominik Zwyszig réinventent la pâte de fruits grâce à une recette typiquement anglo-saxonne.

Des en-cas au goût intense, qui ne comptent pas pour des pruneaux



La récolte des pruneaux dure en principe de mi-août à début octobre, grâce à la trentaine de variétés présentes. Cette année, la grêle a malheureusement changé la donne, mais on pourra tout de même déguster les cuirs de fruits, qui font la réputation du domaine de la Gottalaz.



© PHOTOS THIERRY PORCHET

C'est une idée venue de loin, des antipodes, qu'ils ont transposée dans leur belle cuisine du Pied du Jura. Nomades dans l'âme, Zurichois de naissance et ingénieurs agronomes de formation, Sinia et Dominik Zwyszig ont vécu en Nouvelle-Zélande, n'imaginant pas revenir au pays. Le hasard leur a fait dénicher une ferme en ruine dans un coin sublime, d'où le regard balaie le lac de Neuchâtel et les Alpes, avec des pâturages qui s'étagent de 500 à 1100 mètres d'altitude environ, entre vignes, vergers, galloways zébrés comme des pies et moutons d'Engadine tout aussi rustiques. La ferme bio de la Gottalaz est entourée de vergers hautes tiges: pommiers, poiriers, cognassiers et noyers notamment.

«Nous avons commencé avec deux lignes de myrtilles et, aujourd'hui, on en cultive sur 25 ares», raconte Dominik Zwyszig. Il y a bien sûr aussi le fruit star de l'automne:

«Nous avons une soixantaine de pruniers pour quelque trente variétés anciennes, de Belle de Paris à Fellenberg et de la quetsche jaune à la prune datte.» Oui, mais cette année, décidément particulière, rien ne s'est passé comme prévu: «Après avoir subi le gel, nous avons été grêlés trois fois. Résultat, la récolte de pruneaux sera minimaliste!»

Une conservation naturelle

L'idée, venue des antipodes donc, tient à la transformation de la cueillette en cuir de fruits, un délice artisanal très répandu dans les pays anglo-saxons, 100% naturel et désormais tendance: «En Nouvelle-Zélande, on vous en propose sur les marchés, de toutes les couleurs, du vert à points noirs du kiwi au jaune dense de la banane, explique Sinia Zwyszig qui les confectionne. C'est l'en-cas idéal des randonneurs et pour la récré des enfants, puisqu'il ne contient ni sucre ajouté ni additif, tout en

évoquant les pâtes de fruit de nos grands-mères.» Le cuir de fruits permet aussi d'utiliser tous les fruits, même très mûrs ou un peu tachés, et de ne rien perdre quand la récolte est abondante. «Chez nous, avec notre diversité variétale, il faut savoir que chaque série sera différente, plus ou moins douce ou acidulée, avec des couleurs qui vont du jaune au violet intense», fait remarquer la productrice. Idéalement, il faudrait garder les fruits les plus doux, les plus sucrés pour les transformer en cuir, les pruneaux acidulés se prêtant mieux à la cuisson, soit en tartes ou en confitures.

Fabrication pas compliquée

La recette est très simple, poursuit Sinia Zwyszig: chacun peut la réaliser chez soi avec un four ordinaire. On commence par mixer les fruits lavés et dénoyautés – cela va très bien avec des fruits dégelés – et on étale ensuite cette purée en fine couche sur des plaques. L'artisane les sèche ensuite doucement au séchoir, voire au four à 35 degrés. «On compte 24 heures pour obtenir la bonne texture, plus ou moins sèche ou collante selon la variété et les caractéristiques du fruit choisi.» Ensuite, les plaques sont démoulées et découpées: «Il faut environ 1 kilo de fruits frais pour 200 grammes de produit fini, soit un rendement de quelque 20%», estime-t-elle.

Le cuir obtenu est luisant, à la texture légèrement granuleuse, abaissé en tablettes fines au fruité intense, un vrai délice. «Séché à 35 degrés, le produit reste cru,

PRUNE OU PRUNEAU?

Prunus domestica est originaire du Proche-Orient et comprend une tribu innombrable de prunes, quetsches et autres reines-claude, dont 285 variétés recensées en Suisse. Fellenberg (la préférée), Bühler et damasson, Berudge, mirabelle prune de Chézard et pruneau de Bâle squattent nos vergers depuis si longtemps qu'ils font partie du décor, certaines variétés étant recensées au catalogue de ProSpecieRara. La date du Jeûne fédéral a été fixée au troisième dimanche de septembre en 1832, précédé par le Jeûne genevois, relève le Patrimoine culinaire. Et la tarte aux pruneaux leur y est associée depuis le début du XX^e siècle. Pour rappel, le pruneau des Suisses est un fruit sec en France, où l'on parlera plutôt de prune ou de quetsche.

LES PRODUCTEURS SINIA ET DOMINIK ZWYSSIG

Leurs études d'agronomie les ont fait se rencontrer et voyager jusqu'en Nouvelle-Zélande. «N'ayant ni terres ni domaine familial à reprendre, on n'avait pas prévu de revenir en Suisse», expliquent Sinia et Dominik Zwyszig. Le hasard leur a permis de dénicher ce lieu sur les hauteurs de Bonvillars (VD): terres et vergers laissés à l'abandon, maison ancienne à rénover. Ils ont racheté le domaine en 2004. Labellisé Bio suisse et membre du réseau des marchés paysans, la Gottalaz s'étire aujourd'hui sur 34 hectares, dont la moitié en location. Il y a là des pâturages pour les vaches galloway et les moutons d'Engadine, races rustiques adaptées au climat, des poulets, des hautes tiges et des myrtilles. Quelques chambres d'hôtes s'y sont ajoutées. Tout est dévolu à la vente directe: viande fraîche, saucisses ou burgers, cuir de fruits, conserves et boissons.

+ D'INFOS www.gottalaz.ch; www.marchepaysan.ch



ce qui nous vaut aussi des clients crudi-vores qui l'apprécient beaucoup.» L'emballage sobre, style papier kraft tamponné de rose, entièrement compostable, a été conçu par la graphiste Vera Capol, qui collabore aussi régulièrement en cuisine.

Quant aux pruneaux frais, il n'y en aura pas beaucoup cette année dans le cabanon de vente directe des Zwyszig, au bord de la route, où l'on peut faire ses emplettes en self-service. «La récolte sera insignifiante mais nous proposerons tout de même des produits transformés, signale Sinia Zwyszig, dont le fameux cuir de pruneau, les confitures maison, ainsi que le shrub», une autre étrangeté typique des pays anglo-saxons à tester dans les desserts ou les cocktails, voire à la place de sirop.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■