Nelson Ledermann met la viande dans le hachoir.

On dose les épices selon la recette secrète de l'arrière-grand-père.

Pendant que Marvie pousse dans le boyau, Nelson ficelle.

Après 48 heures de rubéfaction, le passage au fumoir.

Quand la charcuterie se fait en famille

Les Ledermann, à Bière, ont été sacrés deuxième meilleure boucherie suisse. Un succès pour le père et les trois fils

David Moginier Texte
Alain Rouèche Photos

Quatre médailles d'or pour leur saucisse aux choux, leur saucisson, leur boutefas et leur noix de jambon Quick, deux médailles d'argent pour leur saucisse à rôtir et leur jambon de campagne, le tout assorti d'une deuxième place nationale au concours de l'Union suisse des professionnels de la viande. Pas mal pour une boucherie familiale installée à Bière depuis quatre générations et presque cent ans, celle des Ledermann, père et fils. Le père, c'est Pierre-Michel. Les fils, ce sont Marvie (32 ans) et les jumeaux Numa et Nelson (27 ans). Trois garçons qui sont tombés dans la marmite depuis tout petits et qui n'ont jamais songé à embrasser un autre métier. «Ça s'est fait naturellement, explique Marvie. Pourquoi aller chercher ailleurs quand il y avait du travail ici. Et comme on s'entend bien…» Il n'y a qu'à voir comment chacun poursuit les phrases de son frère ou les termine pour s'en convaincre.

En progression

Du travail, il y en a, effectivement, d'autant qu'avec l'arrivée des jeunes le chiffre d'affaires a gentiment doublé en même temps que l'effectif (onze personnes au total). La boucherie installée au centre du village fournit ses produits à Manor, à Globus ou à Aligros, de Genève à Sierre, tout en ayant gardé sa structure artisanale. «On utilise toujours les mêmes recettes que mon arrière-grand-père, explique Nelson, même si on a de meilleurs outils.» La boucherie est d'ailleurs en transformation pour rajouter un étage au laboratoire, vraiment trop exigu.

On le constate en suivant avec eux la fabrication du boutefas vaudois, 600 kg ce vendredi matin. Les Ledermann abattent encore les bêtes eux-mêmes dans leurs locaux, une trentaine de porcs chaque lundi, qui viennent presque tous de Villars-Lussery. Ils élèvent également eux-mêmes une centaine de bœufs, de vaches et de veaux à Saint-Livres.

Pour le boutefas, tout débute au hachoir, où les différents morceaux de viande (y compris 30% de gras) sont d'abord coupés grossièrement, avant de repasser dans la machine pour être hachés à 8 mm. «Ce double passage permet au gras de ne pas faire des blocs dans la saucisse», explique Nelson. Les Ledermann utilisent d'ailleurs plutôt de la viande de truie, légèrement plus rosée, qui donnera un meilleur aspect aux tranches de boutefas.

La patte du boucher

Les proportions des différentes épices utilisées resteront secrètes, comme dans chaque boucherie. La viande est ensuite mise dans le pétrin pour être bien mélangée, avant d'être transférée dans le poussoir. «Nous trois sommes interchangeables, s'amuse Nelson. Pourtant, même en suivant la même recette, le résultat sera très légèrement différent selon que ce soit Marvie, Numa ou moi qui la réalisons. Une histoire d'infimes détails.»

Le chef poussoir, c'est Marvie, qui remplit les boyaux, en fait le gros intestin du porc qui donnera sa forme particulière au boutefas. «Ce sont les seuls boyaux que nous produisons nous-mêmes.» Les pièces resteront ensuite quarante-huit heures pendues pour que se passe la rubéfaction, qui va sécher et rougir la charcuterie. Direction ensuite le fumoir, qui brûle toujours des copeaux de bois chez les Ledermann. L'essentiel sera cuit, puis vendu en tranches. «Il y a de moins en moins de monde qui achète ces grosses pièces», conclut Nelson.

Récompensés
Numa, Marvie et Nelson (en l'absence de leur père) posent avec leurs produits primés.

Moins 5

Mon matcha n'est pas macho

Le matcha, c'est cette poudre de thé vert utilisée pour la cérémonie du thé japonaise. Mais on l'utilise également comme arôme pour de subtiles préparations. J'en ai découvert une recette dans un petit livre de Nathalie Pillon qui vient de sortir, *Le thé* (Ed. Cabédita), et qui donne quelques trucs pour apprêter le breuvage ou pour le cuisiner. Voici donc son velouté de potimarron (cette courge dont le goût rappelle la châtaigne) au matcha.

Ingrédients pour six: 1/4 cc de tamarin, 1 étoile d'anis étoilé, 1 kg de potimarron, 25 cl de lait de coco, 50 g de graines de tournesol, sel, 1 cc de matcha.

Préparation ■ Lavez et égrainez le potimarron. Coupez-le en cubes de 2 cm. Mettez-le dans une casserole avec l'étoile d'anis étoilé, 1/4 cc de matcha et le lait de coco. Cuisez à feu doux.

■ Pendant ce temps, rincez les graines de tournesol, égouttez-les et mettez-les dans une poêle chaude. Faites-les sécher à feu doux sans cesser de remuer, puis ajoutez le tamarin et 1/4 cc de matcha, puis remuez encore, jusqu'à ce que les graines aient l'air sec. Déposez-les sur un essuie-tout.
■ Quand le potimarron est cuit, retirez l'anis étoilé et mixez-le. Salez et versez dans un bol. Décorez avec les graines de tournesol puis mettez 1/2 cc de matcha dans une petite passoire. Tapotez au-dessus d'un pochoir pour décorer la soupe. **Dave**

Tastevin

Un Portaroux tout en délicatesse

Sur les hauts d'Aran-Villette, Jean-Daniel Porta a sans doute un des plus beaux carnotzets de la région, dont le vitrage offre toute la beauté du Léman aux visiteurs. Mais il n'y a pas que la vue qui se déguste ici. Les vins sont de très belle tenue aussi.
Quatrième génération, Jean-Daniel Porta a repris la cave de son père, Daniel, en 1996, même si celui-ci donne toujours un coup de main. Petit à petit, le domaine a crû, pour couvrir 5 hectares aujourd'hui, exclusivement en appellation Villette et Epesses.
Il est encore planté en majorité de chasselas, dont Jean-Daniel Porta propose plusieurs terroirs. Dégustés à la cuve, les 2013 promettent un joli millésime. Sur Villette, les Echelettes qui ont fait l'histoire de la famille sont tout en élégance, le Daley est plus minéral, alors que le Montagny penche plus sur le fruité. A Villette, place à la complexité. Mais Jean-Daniel Porta produit également un très joli pinot gris, un vin doux, un œil-de-perdrix, un merlot, un Plant-Robert et, nouveauté de l'année, un mousseux, merci Bacchus.
Enfin, le Portaroux est le rouge historique des Porta, distingué d'une médaille d'or au Mondial des pinots. Le raisin est cultivé sur les hauts des vignes, autour de la maison, avant d'être vinifié en cuve avec un contrôle des températures et une aération pendant la fermentation alcoolique. Porta cherche le fruit et la délicatesse, et c'est réussi, avec un nez de cerise, une touche de tabac avant une bouche incroyablement soyeuse et fine. Un vin ciselé et facile. **D.MOG.**

Portaroux 2012, 70 cl, 14 fr. 80. www.vins-porta.ch. Sera à la Saint-Vincent de Villette le samedi 25.

Esprit des lieux

Essertines-sur-Yverdon cache ses multiples visages

Les centaines d'automobilistes qui descendent du Gros-de-Vaud pour aller travailler dans le Nord vaudois croient bien connaître Essertines-sur-Yverdon: un garage à l'entrée, l'Hôtel de la Balance et une épicerie au milieu, un garage à la sortie. La réalité est plus complexe.
Pour commencer, Essertines, ce n'est pas un, mais quatre villages. En 1824 déjà, le *Dictionnaire historique du Canton de Vaud* explique qu'au village qui prête son nom à la commune (486 habitants) s'ajoutent les hameaux d'Epautheyres (278 hab.), de Nonfoux (94 hab.) et de La Robellaz (38 hab.). «On fait tous partie du même village, mais ça n'empêche pas de se chambrer, rigole Amaury Leibundgut en nourrissant les veaux de l'exploitation familiale. Mais il faut reconnaître que, à Nonfoux, nous sommes bien plus souvent au soleil que ceux d'en bas.»

> **«Depuis quelque temps, quand je dis que j'habite à Essertines, les gens me répondent: où il y a l'école du sucre?»**
> **Denis Villard** fondateur de Glucose

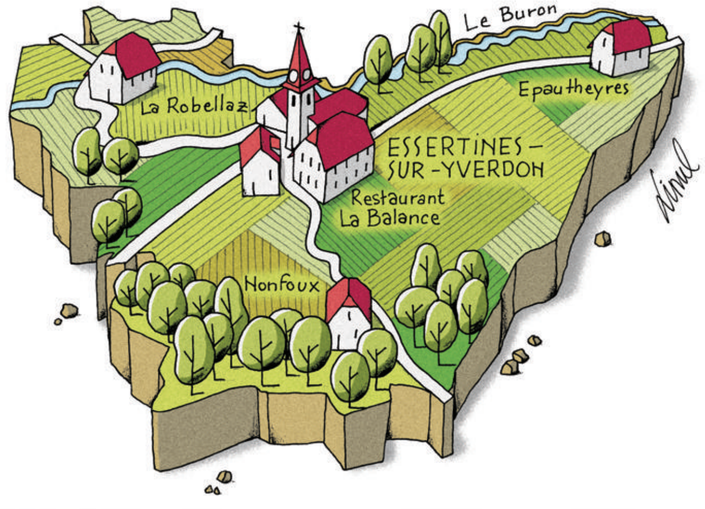
En bas, justement, et à 3 km à vol d'oiseau, Sylvie Gris entasse des bûches devant la jolie villa qu'elle habite à Epautheyres. «Ici nous vivons un peu comme dans un quartier. Nous organisons un calendrier de l'Avent et un repas canadien annuel.» Née au pied du Jura, elle était venue s'installer dans ce hameau pour vivre à la campagne, tout en étant très proche d'Yverdon.
Essertines pourra peut-être bientôt faire profiter ses voisines de son expérience de la vie à quatre. La Commune est en effet impliquée dans le projet de fusion Buron-Menthue, qui pourrait réunir huit communes de la région au 1er janvier 2017.
Dernière commune avant la descente sur la plaine, Essertines se distingue aussi par la présence encore forte de l'agriculture. Ses habitants sont d'ailleurs très attachés à cet aspect, comme l'explique le syndic, Philippe Dind: «Au moment du redécoupage territorial, nous avions demandé à la population si elle préférait être rattachée au district du Gros-de-Vaud ou à celui du Jura-Nord vaudois, qui comprend Yverdon. Le résultat fut sans appel.»
La commune compte ainsi encore une douzaine d'exploitations… et plus de deux cents vaches de la célèbre race d'Hérens. «Ça doit faire plus que dans certaines communes valaisannes», s'amuse Christian Gonin. Son troupeau d'une trentaine de bêtes est installé à la sortie Nord du village, dans une étable à la forme de toit particulière. «Etant également charpentier de métier, j'ai eu envie de construire quelque chose de bien pour mes vaches. Ma femme l'appelle le Château des reines», sourit celui qui est également municipal.
Les jolies vaches noires broutent juste en face des belles carrosseries du Garage d'Essertines. Jacques Bovay l'a repris il y a quarante-cinq ans et l'a bien développé. «Au village, on nous reproche parfois de trop nous étendre, remarque le patron. Mais quand on ne fait rien, on passe pour des incapables!» Avec son fils Frédéric, il est désormais le plus gros employeur de la commune.
A quelques centaines de mètres de là, l'Ecole Glucose – ouverte il y a deux ans et demi – fait exploser la notoriété du village. «Depuis quelque temps, quand je dis que j'habite à Essertines, les gens me répondent: «Où se trouve l'école du sucre?» s'amuse Denis Villard, enfant du village. Le développement du garage ou de l'école est évidemment facilité par la présence de la route cantonale Lausanne-Yverdon, qui traverse la commune de part en part. Elle assure également la survie de l'épicerie-boulangerie-agence postale Le Magasin d'Essertines. «C'est une chance pour ce village, car ça maintient un lieu de rencontre, estime la gérante. Dans le village où j'habite, au pied du Jura, il n'y a plus rien.»
Sylvain Muller Texte et photos
Lionel Portier Dessin

Amaël et Amaury Leibundgut, jeunes agriculteurs de Nonfoux.

Christian Gonin a construit son étable lui-même.

Sylvie Gris a choisi Epautheyres pour la qualité de vie et la proximité avec Yverdon.

Denis Villard fait connaître Essertines grâce à Glucose, son école dédiée aux techniques du sucre.



Testé pour vous

Chips pas toujours chics

Nous avons testé le dernier kit **Chic and chips** (Ed. Larousse, 22 fr. 80). A côté d'un petit livre de recettes sur les chips de fruits et de légumes, deux objets. L'un ressemble à un taille-crayon, dans lequel on tourne un légume pour en faire une fleur. Ça marche plutôt bien, même si on ne peut pas utiliser le légume jusqu'au bout. A son envers, une mandoline ou rabot pour tailler les légumes et les fruits en rondelles (gare aux doigts!). Et un grand cercle dans lequel on placera ces rondelles verticales avant de les passer au micro-ondes cinq minutes pour en faire des chips. Avouons-le: nous étions un peu sceptiques puisqu'on avait déjà essayé un autre kit du même genre. Et, là non plus, on n'a jamais réussi à trouver la bonne «cuisson». Soit, les chips restaient molles, soit elles brûlaient. Mais on va encore essayer… **D.MOG.**