

Terroirs

Marc Plancherel bichonne ses cailles

L'éleveur fribourgeois possède deux lignées de pondeuses qui lui donnent des œufs aux multiples vertus

Rebecca Mosimann Textes
Vanessa Cardoso Photos

«**B**eaucoup de personnes croient que les poules et les cailles se ressemblent. Mais pas du tout, s'exclame Marc Plancherel, qui tutoie d'emblée. La caille doit se confiner pour pondre. Elle a beaucoup de prédateurs. En volière, elle n'est jamais stressée. Contrairement à la poule, elle ne gratte pas les sols trop froids sinon elle ne pond plus.» À l'intérieur de l'un de ses deux containers posés sur un terrain à Torny, la voix du fribourgeois est dominée par le carrellement incessant de ses *Coturnix japonica*, soit cailles du Japon, réputées meilleures pondeuses. L'éleveur est tombé dedans à 6 ans déjà, fasciné à observer pendant des heures derrière le grillage du jardin de son oncle, à Martigny, le manège de ses quelques gallinacés. Le boulanger de formation, devenu chauffeur poids lourd, s'est lancé dans sa passion en 2011, devenant aujourd'hui, dit-il, le plus grand éleveur de la région.

C'est vrai qu'il chouchoute ses quelque 2500 bêtes réparties dans différentes cages selon leur génétique. Marc Plancherel se concentre sur deux lignées, l'isabelle et la brune. Et prend un main plaisir à détailler le système de reproduction de ces petits oiseaux dont le mâle se distingue de la femelle par la couleur de ses plumes rousses. Le matin, il les nourrit-elles mangent quand même 18 tonnes d'un mélange de blé, mais et autres céréales par année - et nettoie leurs cages qui contiennent chacune une centaine de bé-

tes. Le soir, toujours à 20 h, il vient chercher les œufs (la caille en pond un par jour). «C'est important de les laisser tranquilles l'après-midi.» Les gallinacés le lui rendent bien et reconnaissent leur maître quand il ouvre la porte. À l'heure de prendre la pose devant notre photographe, quelques caresses suffisent à les calmer afin qu'ils restent immobiles dans le creux de la main.

C'est bien pour leurs œufs, riches de multiples vertus, que Marc Plancherel prend soin de ses cailles. «Les druides, déjà, en utilisaient dans leurs potions magiques. Leurs bienfaits remontent à la nuit des temps.» On leur prête même des propriétés pour traiter l'infertilité. «Ces œufs sont de vrais alicaments», ajoute l'éleveur. Il collabore avec des nutritionnistes, dont celui en charge des joueurs du HC Fribourg-Gottéron. Ce dernier les intègre au régime alimentaire des hockeyeurs. «Ils ne contiennent pas de cholestérol et sont très riches en phosphore, en fer et en vitamine B1 et B2.» Outre leurs valeurs thérapeutiques, ils séduisent également la gastronomie. Plusieurs cuisiniers, comme le chef étoilé Pierre-André Ayer, s'approvisionnent chez lui.

Marc Plancherel a lui-même conçu une recette d'œufs au vinaigre en bocal. Pour s'assurer d'une conservation optimale, il a bénéficié du savoir-faire de Claude Roggen, droguiste et herboriste. «Ils se déclinent nature, au piment ou au curry et se marient très bien avec de la viande froide.»

Les œufs sont en vente, entre autres, à Manor Vevey et Yverdon (5 fr. 80 la boîte de 12) ou directement sur www.oeuf-de-caille.com



Passion
Marc Plancherel s'est lancé dans l'élevage de cailles depuis 2011.



Le mâle se distingue de la femelle par la couleur rousse de ses plumes.



Les œufs de caille sont cinq fois plus petits que celui d'une poule.

En cuisine

Une coquille très dure

Tout l'art est de réussir à ouvrir un œuf de caille cru, sa coquille, en particulier la petite peau sous cette dernière, étant beaucoup plus dure que celle d'un œuf de poule. Le plus simple reste le ciseau dédié à cet effet. Pour peler l'œuf cuit plus facilement, Marc Plancherel conseille de le tremper dans l'eau froide, puis de fractionner la coquille avant de le remettre quelques minutes dans la même eau afin de bien ramollir la peau. **R.M.**



Moins 5

Il est bien temps d'effilocheur le porc

Oui, j'ai fait un tour dans le Midwest américain, un des pays du *pulled pork*, ce porc lentement cuit, fumé et effiloché à la fourchette. N'ayant pas de fumoir à la maison, j'ai tenté une recette de contournement que j'ai trouvée bien gourmande et canaille. À vous de l'épicer à vos goûts.

Préparation ■ Mélangez toutes les épices de la marinade sèche.



■ Essuyez la viande avec un papier ménagé, puis frottez-la de cette marinade, emballez le tout de papier alimentaire et mettez au frigo pour vingt-quatre heures.

■ Le lendemain, sortez la viande deux heures avant de la cuire. Préchauffez le four à 120 °C.
■ Mettez la viande dans une cocotte, avec la cannelle, le laurier et le cidre. Mettez le couvercle et enfournez pour quatre heures.
■ Après quatre heures, plantez votre thermomètre à viande et arrosez-la du jus deux-trois fois, en remettant toujours le couvercle.
■ Continuez la cuisson pendant deux-trois heures jusqu'à ce que le thermomètre indique 90 °C.
■ Sortez du four, laissez reposer 20 minutes. Puis effilochez-la avec deux fourchettes soigneusement.
■ Mélangez avec le fond de cuisson filtré et la sauce BBQ et servez, par exemple dans un bun ou sur un pain grillé. **Dave**

Tastevin

Quand le plant passe du Rhin au Léman

Cela fait bien longtemps que les vigneronnes de Lavaux ont planté du Plant du Rhin le long des murs, tout discrètement, à l'époque où il n'était pas autorisé. Et la vendange de ce cépage finissait en proportions minimes dans celle du chasselas. Aujourd'hui légalisé, il reste pas mal de ces pieds de vigne qui résistent mieux à la casse du printemps (mais moins à l'oidium) que le chasselas. Le Plant du Rhin, c'est du sylvaner que les Valaisans cultivent en masse sous le nom de Johannisberg et qui représente 2% des surfaces suisses. Des études ADN ont



montré qu'il s'agissait d'un croisement entre le savagnin blanc (heida ou païen en Valais) et l'Österreichisch Weiss, un cépage autrichien. À Rivaz, le président de Terravin, Pierre Monachon, est en train de passer la main à son fils Basile, 7e génération sur ces trois hectares de belle réputation. Le Plant du Rhin, les Monachon le travaillaient en vendanges tardives, élaborant un vin doux aromatique et bien équilibré qu'ils écoulaient à doses homéopathiques. Mais le vin doux, ça marche moins bien aujourd'hui. En 2017, devant la qualité de la récolte, ils ont décidé d'en faire un vin sec,

en cherchant à préserver au maximum sa typicité et sa complexité. Vendangé à pleine maturité, le raisin a passé une semaine au froid pour en extraire le maximum d'aromatique. Une fois pressé, le sylvaner a fait sa fermentation alcoolique en vieilles barriques de chêne. Puis on a zappé la deuxième fermentation pour garder de la fraîcheur, et on l'a placé en cuve inox pour la même raison, avec quelques bâtonnages. Au final, le nez est d'une belle complexité, entre amandes amères, miel et fruits blancs. La bouche est d'attaque fraîche, avec un gras agréable et une finale très longue. **D.MOG.**

Plant du Rhin 2017, 70 cl, 18 fr. www.domainemonachon.ch

Terroirs

Esprit des lieux

Sociétés locales, gardiennes de l'âme de Mollens

Il n'est pas forcément évident de situer Mollens, petit village niché au pied du massif du Jura. «A ceux qui ne savent pas où ça se trouve, on répond: «Tu vois Bière? Tu vois Montricher? Et bien c'est au milieu», rigole Didier Bolay, l'un des membres de la Jeunesse de Mollens. Olivier Wacht, le président de la Société de tir, possède une autre technique: «Vous prenez le Mont-Tendre, vous descendez tout droit et vous y êtes.» Mais dans cette commune d'à peine 300 âmes, généralement réputée pour son Auberge Communale, on compte tout de même trois sociétés locales bien ancrées: la Jeunesse, la Société de tir et la fanfare L'Écho du Jura. À cette triade mollensarde s'ajoute l'École de musique, spécialisée dans les cuivres. Ces organismes sont à l'origine d'une palette d'événements qui rassemblent les «Mitcha-Bous», un sobriquet



L'ancien président de la fanfare, Jean-Marc Baudin. MARINE DUPASQUIER

«L'un des charmes du village, c'est d'avoir conservé sa configuration rurale typique. Il y a encore des anciennes fermes et peu de nouveaux bâtiments»

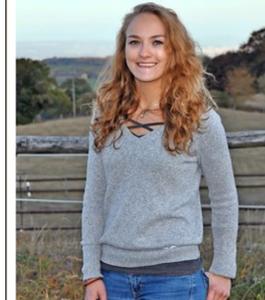
Alexandre Rosset Syndic de Mollens

traduit par «les fendeurs de bois». «Mollens était à l'époque une commune à vocation principalement forestière, lorsque c'était un commerce qui rapportait», précise le syndic, Alexandre Rosset. «On a fait un décompte et il y a en moyenne une manifestation mensuelle», précise Olivier Wacht, ravi d'avoir à disposition la buvette du stand de tir, inaugurée il y a une dizaine d'années. «On s'est retrouvés presque tous les soirs durant un an pour la construire. C'était un peu notre bébé», lance-t-il avec enthousiasme.

Ravagée par un incendie à la fin du XVIIIe siècle, la localité est reconstruite en bonne partie selon son plan d'origine en arête de poisson et est désormais classée ISOS (*ndlr: inscrit à l'Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse*). «L'un des charmes du village, c'est d'avoir conservé sa configuration rurale typique, explique le syndic. Il y a encore des anciennes fermes et peu de nouveaux bâtiments.» Néanmoins, les «Mitcha-Bous», qui sont de plus en plus nombreux à travailler dans les villes, ont dû tirer un trait sur certaines de leurs institutions, telles que la laiterie ou l'épicerie. «Celle-ci était bien pratique pour le pain et les petites choses du quotidien. Mais en travaillant ailleurs, on achète aussi



Olivier Wacht estime qu'il y a une manifestation par mois dans son village.



La présidente de la Jeunesse rêve d'organiser le Rallye de l'Aubonne à Mollens en 2021.

ailleurs», constate Jean-Marc Baudin. L'ancien président de la fanfare, qui a siégé vingt ans durant au sein des autorités, se souvient que les rues étaient plus animées dans sa jeunesse. «On trouvait toujours quelqu'un pour discuter et s'il y avait une manifestation au village, toutes les maisons étaient vides.» Mais celui qui préfère la tranquillité campagnarde à la densité des villes n'en reste pas moins attaché à sa commune. «On a une vue magnifique. Certains jours, on pourrait presque penser que le Mont-Blanc est à nous, dit-il en souriant. On est certes un peu cachés, mais proches de tout.» Les autres spécificités du lieu, c'est tout d'abord le Pré-de-Mollens, un alpage où le berger emmène chaque année une centaine de vaches du village et produit de la tomme avec le lait de ses sept chèvres. Et bien évidemment le château, racheté il y a peu par un privé, et qui ajoute au site

clunisien un attrait historique. Et en ce qui concerne la relève du village, on peut compter sur les jeunes de Mollens, à l'instar de Janis Baudin, qui a repris il y a peu le poste de présidente de la Jeunesse. Déterminée à organiser le Rallye de l'Aubonne en 2021, la jeune fille est tournée vers un travail d'équipe «où chacun a son mot à dire». De son enfance au village, Janis garde de bons souvenirs. «Les parties de ballon sur la place de l'Amitié, le bob sur la route en hiver et même les baignades dans la fontaine lorsque personne ne voulait nous emmener à la piscine.» Rejointe par ses amis de la Jeunesse, Janis lance: «On est des amours à Mollens et il y a une belle convivialité. On essaie de faire en sorte que les gens s'intègrent et on est contents de voir de nouvelles têtes.»

Marine Dupasquier



Petit village comptant 300 âmes, Mollens est situé au pied du Jura. «Vous prenez le Mont-Tendre, vous descendez tout droit et vous y êtes», sourit Olivier Wacht. PATRICK MARTIN