

Terroirs



La culture des orties s'effectue en bio sur le coteau d'Ayent, en Valais.



L'ortie regorge de vertus. Les Bruchez l'utilisent séchée et broyée.



L'Ortheria se décline sur trois modes différents: classique, au thym et au gingembre.

L'Ortheria, ça pique et ça pétille

À Saint-Maurice, Jannick et Raphaël Bruchez ont lancé une boisson à base d'ortie. Un soda primé au Concours suisse des produits du terroir.

David Genillard Texte
Jean-Paul Guinnard Photos

Elle a mauvaise réputation, surtout auprès de ceux qui s'y sont frottés. Souvent reléguée au rang de mauvaise herbe et objet d'une lutte acharnée dans les potagers, l'ortie regorge pourtant de vertus. Stimulante, détoxifiante, antianémique, reminéralisante... La liste des bienfaits que l'on prête à cette urticale est longue. D'ailleurs chaque printemps, le père de Raphaël Bruchez s'offrait une cure d'ortie. «Il préparait son infusion sur le bord de la fenêtre et en buvait chaque jour.»

C'est ce souvenir d'enfance de l'habitant de Saint-Maurice (VS), ainsi qu'une petite touche de frustration, qui sont à l'origine de l'Ortheria, une boisson pétillante lancée en 2017 par Raphaël et son épouse, Jannick: «En vacances en Asie du Sud-Est, je cherchais une boisson rafraîchissante et saine. Mais tous les sodas que je trouvais étaient plus chimiques et sucrés les uns que les autres. De retour en Suisse, je me suis aperçu que les grandes surfaces n'offraient pas un meilleur choix. Je me suis souvenu des infusions d'orties de mon père. J'ai envoyé Jannick à la droguerie en acheter et on a fait nos premiers tests.» La gamme se décline désormais selon trois modes: la «classicus», la «thymus» rehaussée de thym et la «gingiber», aromatisée au gingembre.

Variations météo

Dans les halles de Biofruits, à Vétroz (VS), les installations industrielles où le couple affine ses trois cuvées hivernales contrastent avec cette démarche artisanale. Elle est pourtant toujours au centre des préoccupations des Bruchez. Alors que les feuilles - séchées et broyées - infusent dans les cuves, les deux Agaunois dégustent un premier échantillon. «La couleur est top, plus dorée que verte», constate Jannick. Mais il faudra encore quelques minutes pour que la plante



Raphaël et Jannick Bruchez examinent un échantillon de classicus. Chaque cuvée doit être affinée en fonction des qualités de la récolte.

laisse s'exprimer tous ses arômes. «Nous sommes tributaires de la récolte. L'ortie a besoin de soleil et de beaucoup d'eau. Il peut y avoir petites variations de couleur, en fonction des conditions météo.»

C'est sur le coteau d'Ayent, à quelques kilomètres de là, qu'est cultivée cette matière première, selon les critères du Bio. Même si elle semble capable d'envahir des terrains entiers, cette plante reste dé-

licate, explique Frédéric Morard, qui compte parmi les fournisseurs de Ricola: «Elle est très gourmande en azote et en eau. Et une bonne partie du désherbage se fait à la main.» Avec les difficultés que

l'on peut imaginer: «Lorsqu'on fauche, on a facilement la gorge qui pique.»

Cinq récoltes par an

Elle n'en est pas moins prisée: la grande distribution en utilise dans ses thés froids, Ricola dans ses bonbons et le secteur des cosmétiques s'y intéresse aussi de près. À Ayent, Frédéric Morard y consacre 1500 des 10 000 m² de son exploitation. «Elle a l'avantage d'avoir un bon rendement: on peut avoir jusqu'à cinq récoltes par année.»

L'idée de profiter des installations de Biofruits est venue rapidement au couple. «Pour nous, l'investissement aurait été trop important. Lorsqu'on a appris que cette société mettait ses outils de production à disposition d'autres clients, on a décidé de tenter l'expérience», poursuit Raphaël. La pression monte alors d'un cran: le test initial prévoit la production de 5000 bouteilles (ils en fabriquent désormais 100 000 par année). «On s'est dit qu'il allait falloir faire les choses sérieusement, sourit l'artisan. On est allé voir des restaurateurs pour faire déguster nos recettes pour l'affiner et, quand nous avons eu 99% de retours positifs, nous nous sommes lancés.»

Bien en a pris aux Bruchez: la classicus s'est parée de bronze en 2021 et 2023 au Concours suisse des produits du terroir, à Courtemelon (JU). Des distinctions qui permettent à l'Ortheria d'être aujourd'hui distribuée dans les succursales d'Aldi.

Reste que le travail pour réhabiliter la piquante vivace est de longue haleine. «Sur les marchés où nous nous présentons, on entend souvent les mêmes réflexions: j'aime pas l'ortie, ça pique, c'est amer. Puis ils goûtent et s'aperçoivent que ce n'est pas le cas.» Raphaël Bruchez va même plus loin: «On n'a pas trop le droit de le dire parce que nous ne sommes pas droguistes, mais depuis qu'on en boit, on est en meilleure santé. Mais il faut en boire en quantités importantes pour que l'effet soit réel.»

Accords mets-musique

Mozart sauce grenobloise

Les «Accords parfaits», c'est l'intitulé que le Royal Savoy Lausanne et le jeune festival Vevey Spring Classic ont trouvé pour leurs dîners-concerts, qui se déroulent dans le palace lausannois. Prochain rendez-vous: ce samedi soir avec une première partie dédiée à Mozart, dont c'est la date anniversaire.

Emmenés par l'altiste de renom Nils Mönkemeyer, trois



op. 120»), Bartok (extraits des «Duos») et Schumann («Adagio et Allegro en la bémol majeur

sauce grenobloise, épinards sautés et mousseline de pommes de terre; et enfin une tarte aux pommes, sauce caramel au beurre salé et glace à la vanille de Madagascar.

Le dernier concert des Accords parfaits aura lieu le 23 mars, avec la violoniste Veronika Eberle, accompagnée elle aussi de jeunes prodiges sélectionnés par les codirecteurs du Vevey Spring Classic,

Promotion du champignon

Une Madame Truffe

Le canton de Vaud a désormais une Madame Truffe! C'est Isabelle Ravet qui sera chargée, à 70% et pour les trois ans à venir, de promouvoir la filière nord-vaudoise du champignon en partenariat avec les associations truffières existantes et les collectivités locales.

La fille de Bernard et Ruth Ravet a hérité de l'atout épicurien à la naissance. Mais elle dispose aussi et surtout d'un diplôme de l'École hô-



Des truffes de Bourgogne

Le marché de Bonvillars et sa truffière didactique, première du genre de Suisse et d'Europe, seront les éléments phares de la marque. Les autres activités existantes seront maintenues et évolutives.

Une subvention LADE (loi sur l'appui au développement économique) a été obtenue par l'Association pour le développement du Nord vaudois. Et les associations