



Pour les besoins de la photo, la «farigoule de Berolle» (à dr.) mettra sa robe d'or pâle dans une bouteille dont l'étiquette reste encore à faire. En réalité, le nouvel apéritif va s'arrondir en passant quelques semaines en bonbonnes avant de rejoindre l'assortiment de la Dauphine.



DE SAISON À Berolle (VD), Florence Dauphin concocte une gamme d'apéritifs d'inspiration méridionale, qui tirent le meilleur des fruits de son verger et des herbes de son jardin. À consommer avec bonheur – et modération.

Soleil et fraîcheur se marient à merveille dans ses divins élixirs

À un pays où le coup de blanc est le roi de l'apéro, il faut de la personnalité pour lui imposer une alternative... Du caractère et de la fantaisie, la chaleureuse et dynamique Florence Dauphin n'en manque justement pas; mais plutôt que de s'opposer au chasselas et à ses cépages consorts, la paysanne établie à Berolle (VD) a choisi plus subtilement de les intégrer à la recette des mets qu'elle concocte dans son petit laboratoire au gré de son imagination, en ne s'imposant pour limite que celles du bon goût et de la provenance étroitement locale des ingrédients. Et en s'autorisant quelques incursions dans des communes (ou des cantons) limitrophes lorsqu'il s'agit de sublimer les produits ou les initiatives d'agriculteurs comptant parmi ses amis.

Une gamme colorée et fruitée

«Ma première création, c'est l'«Apéro-Belle», à base de pinot noir de Mont-sur-Rolle (VD), de sirop des cerises de

notre verger et de kirsch distillé par mon beau-père, raconte la «Dauphine» – un petit nom devenu naturellement le logo de sa gamme de produits. Je suis originaire de Grenoble, à deux pas de l'Anjou, où le guignolet est une institution. J'ai donc eu envie de créer une sorte de guignolet vaudois!» Inspirée, Florence Dauphin a poursuivi sur sa lancée; ainsi est née «Aphrodite», une version en blanc combinant chasselas de la même appellation, sirop de raisins, mélisse et citron, l'alcool de raisin maison – la ferme cultive 900 m² de vigne à Aubonne (VD) – lui conférant son arôme gustatif.

Le pli était pris la gamme s'est ensuite étoffée de nouvelles créations basées sur l'alliance colorée et rafraîchissante du vin de La Côte, du sirop de fruits du verger et de l'eau-de-vie, toutes habillées des étiquettes gentiment coquines de l'illustrateur Yves Schaefer, Berolais comme elle: l'«Apéritif du Coing», l'«Apéro de Jack»

aux notes de citronnelle, la «Valaisanne» où domine la douceur acridulée du sirop des abricots lûtes de Saphiraut (VS), ou encore l'«Apéro-douce» où le rosé se marie à merveille au parfum des petites prunes de Bille – une variété plus petite que le fellenberg, dont la ferme du Dauphin chouchoute quatre vénérables hautes tiges.

Des notes de garrigue

«Je fais plusieurs fois par an des cuvées de 15 à 20 litres de chaque variété, en dam-jeanne que je laisse reposer au frais durant quelque temps», explique la créatrice. C'est pour assister à la concrétisation de sa dernière idée qu'on a aujourd'hui rendez-vous avec elle. «Celle fait un certain temps que je réfléchis à une sorte de version locale de la «Farigoule» (voir encadré ci-contre), qui mettrait en valeur les herbes aromatiques de notre jardin dans un apéritif aux notes plutôt sylvestres», raconte-t-elle.

De sa cave, elle extrait avec précaution deux flacons aux notes vertes, où flottent et s'entremêlent des tiges, des fleurs et des feuilles de diverses espèces. «C'est de l'alcool de prune maison, précise Florence. Dans l'un, j'ai mis des fleurs de thym; dans l'autre, un bouquet composé de mélisse, d'aneth, d'achillée mille fleurs et de nigelle, qu'on appelle aussi «poivre des moines» ou «rumin noir». Cette dernière pousse en abondance tout en de la ferme, boostée par le soleil de juin qui se reflète dans les murs chauffés.

Pour son prototype, la paysanne va utiliser une bonne dose de 5 litres de contenance; elle commence par y verser à défilé de chacune des deux macérations

LA FARIGOLE COMME MODÈLE

La farigoule, ou farigoulette, c'est le nom méridional du thym, dérivé du latin populaire *fericula*, qui signifie simplement «plante sauvage». Par extension, c'est aussi celui de la liqueur de thym, une spécialité élaborée de façon artisanale dans les Alpes-de-Haute-Provence. Récoltées à la main, les petites fleurs violettes de thym sont mises à sécher, puis à macérer durant quinze jours; le résultat est ensuite distillé et assemblé avec d'autres herbes aromatiques. 25000 bouteilles en sont produites chaque année dans toute la région et la fameuse liqueur entre dans la composition de nombreuses boissons et cocktails.

florées, soigneusement filtré; ensuite, pour compléter ces notes sylvestres, elle hésite: sirop d'aneth (ou de romarin)? Elle optera pour le parfum doucement anisé de la première avant de compléter l'assemblage avec deux bouteilles du vin blanc officiel de la commune de Berolle – un chasselas de Tagnegrin (VD).

Ensuite, crayon et calculatrice en main, elle fait ses calculs: «Si la teneur en alcool est excessive, on peut ajouter de l'eau distillée... Mais non, c'est parfait!» Et c'est tout? «On pourrait peut-être y ajouter un peu de safran, puisqu'une amie en fait pousser ici, à Berolle, réfléchit-elle. Ou alors un peu de dryade, aussi appelée thé des Alpes... Pour l'heure, on va laisser le tout prendre un peu de rondeur durant quelques semaines avant de le mettre en bouteilles. À servir frais – plutôt sans glace, conseille la Dauphine.

BLAISE GUIGNARD

LA PRODUCTRICE FLORENCE DAUPHIN

Terre@Nature avait déjà croqué pour son fameux Ketchup 100% naturel et local, mais le retour de l'été et de ses tentations nous a ramenés vers Florence Dauphin et son domaine de Berolle (VD). Les 45 hectares de grandes cultures qui le composent servent notamment à élever un troupeau de vaches actuellement en estive dans les pastures jurassiennes. Venue de Grenoble il y a une quarantaine d'années, cette fille d'un boucher et d'une restauratrice, petite-fille d'agriculteurs, s'est lancée en 2013 dans l'élaboration de produits ancrés dans la tradition paysanne tout en tirant parti de son expérience de la restauration professionnelle (un diplôme d'école hôtelière à Grenoble, un stage en cuisine d'EMS et un brevet de pâtisseries). Confitures, sirops, apéritifs, chutneys sont disponibles dans les boutiques de produits du terroir de la région, au petit self-service de la ferme et sur le site de l'Association romande Marché paysan, dont Florence est (évidemment!) un pilier.

• 078705 www.laduphine.ch, www.marchepaysan.ch

