



(VALENTIN FLAURAUD/VFLPIX.COM)

## Gabriella Salvadori Gardiennne de la biodiversité

**PASSEURS DE GOÛTS (5/5)** A la Ferme des Pralies à Arnex-sur-Nyon, l'ancienne cheffe passe des parfums aux saveurs et des champs à la cuisine, en jonglant entre légumes classiques et raretés venues d'ailleurs

ÉMILIE VEILLON

**V**ingt sortes de piments. Des doux. Des forts. Des grands, des nains. Telle est l'impressionnante collection de capsicums, ramenés essentiellement d'Amérique latine, que fait pousser Gabriella Salvadori sur le domaine de la Ferme des Pralies. Quelques lignes plus loin, sous les serres qui longent la rivière du Boiron, à Arnex, près de Nyon, une centaine de variétés de légumes sont cultivées en pleine terre, parmi lesquels une cinquantaine de tomates. Une rareté, sachant que



plus de 97% de ces dernières poussent hors sol en Suisse. «La vocation de la Ferme des Pralies est de cultiver et de transformer des légumes qui vont se démarquer de ce qu'on trouve dans la grande distribution, par leur diversité et leur qualité», explique-t-elle en nous guidant vers ses plantes.

Les tomates y sont les maîtresses des lieux. Entre juillet et fin octobre, elles sont cueillies et vendues le jour même. Fondantes, juteuses, parfois sucrées: leur saveur n'est pas comparable à celle des tomates pâlottes que l'on trouve toute l'année dans les supermarchés.

Avec un tel assortiment de couleurs, tailles et formes, Gabriella Salvadori prend plaisir à conseiller des variétés moins connues à ses clients. La zébrée verte avec ses moirures sur fond jaune, par exemple, douce, légèrement épicée, et aux notes d'agrumes, est idéale en sorbets. Ou la charnue Summer Cider à la robe orange clair, conseillée en carpaccio ou soupe froide.

Quand elle n'est pas les mains dans la terre, Gabriella Salvadori se trouve dans la cuisine attenante à la boutique de la ferme, où elle met une cinquantaine de recettes en bocal. «J'ai le souci de ne pas passer trop de temps en cuisine à côté du travail, je me suis donc mise à conserver des sauces, purées et pâtes à tartiner. C'est devenu mon produit de vente principal.» Parmi ses réalisations: le yuzukoshô, d'inspiration japonaise, à base de piments et yuzu, à manger avec du poisson fumé; une pâte d'ail aux piments fumés en plein air au bois de chêne et coriandre; un caviar d'aubergines blanches; ainsi qu'une quinzaine de bocaux axés sur la richesse des saveurs pimentées.

Cette hypercréativité culinaire tient au nez initié de cette ancienne cuisinière, qui se destinait à l'univers des parfums avant d'empoigner les casseroles. Son père d'origine italienne étant directeur adjoint de la recherche chez Firmenich, la jeune étudiante s'y est donc naturellement formée à la chimie des senteurs. «J'avais accès à la salle des matières pre-

mères, ce qui est un privilège. Je sentais tout de A à Z. Cette bibliothèque d'odeurs m'est restée en mémoire. Quand je sens un plat, me balade en forêt, goûte un vin, je peux identifier les différents stimuli olfactifs.»

Mais aux sillages sophistiqués des parfums, elle préfère le goût des bonnes choses. A commencer par les légumes gorgés du soleil de la Ligurie, où elle passait les étés de son enfance. «Ma grand-mère m'emmenait au marché, me faisait rencontrer des maraîchers fiers de leurs produits. Elle m'a donné la fibre du bien-manger.»

Le chemin de la terre, elle le trouvera plus tard. «Quand on est issue d'une famille d'universitaires, les études c'est la voie normale. Pourtant, j'étais une fille de la nature, très manuelle, toujours dehors: je parlais pêcher, me promener seule... J'y ai toujours trouvé plus de satisfaction et de terreau créatif que dans un laboratoire.»

Après un apprentissage de cuisine, complété par un cursus court à l'Ecole hôtelière de Genève, elle travaille en tant que cheffe dans plusieurs établissements jusqu'à une rencontre hasardeuse en 2007 avec le propriétaire de la Ferme des Pralies. D'abord cliente, elle se fraie un chemin dans les champs pour remplacer un employé démissionnaire. Sept ans plus tard, la reprise du domaine est une évidence. «Passer des cuisines à la source des saveurs était une bonne occasion à saisir. Les produits d'exception aujourd'hui sont à la mode et les chefs font attention, mais à l'époque ce n'était pas le cas. Je cherchais à avoir une vraie satisfaction dans ce que je cuisinais.»

Pour garantir au mieux l'originalité et la qualité de ses plantes, elle tente une approche globale, de la graine à l'assiette. Quand la majorité des maraîchers achètent des plantons au printemps pour entamer leurs cultures, à la Ferme des Pralies, le cycle de production se fait en circuit fermé. Gabriella Salvadori sélectionne les fruits les plus représentatifs de chaque variété dès qu'ils arrivent à maturité et en conserve les graines pour

l'année suivante. «Cela permet d'avoir une collection unique, plutôt de niche, parce que chez les marchands de plantons, on trouve principalement les variétés robustes avec beaucoup de rendement, très demandées par la majorité des cultivateurs.»

La majorité des légumes sont écoulés en vente directe dans la boutique de la ferme. S'y intéressent aussi quelques grandes tables des alentours, notamment celles de Benjamin Luzuy et Guillaume Trouillot. Une grosse partie des récoltes est dédiée à la production des conserves. Les étals de légumes et de bocaux de sa boutique sont complétés par d'autres produits de la région – pains, poissons, viande, vins, farines, huiles, féculents – que les consommateurs ont découverts en masse pendant le confinement. «Le nombre de clients a quintuplé du jour au lendemain. Le samedi de Pâques, il y a eu jusqu'à une heure et demie d'attente. On a fait un demi-mois de chiffre d'affaires en une journée. Tous ces acheteurs ont disparu, aussi vite dès la réouverture des frontières. Il ne reste que la clientèle fidèle. C'est sans regret, parce que le flux était trop intense.»

Cette expérience furtive d'un commerce soudain pris d'assaut conforte Gabriella Salvadori dans son choix de l'extraordinaire, de la petite quantité, des rapports amicaux qui se nouent sous le porche. Une évidence pour cette gardienne de la biodiversité, cette passeuse de saveurs qui fait de l'humilité un moteur pour façonner la nature, en acceptant qu'elle ne puisse pas tout maîtriser. «Comme dit Nicolas Bouvier, on pense qu'on va faire un voyage, mais c'est le voyage qui nous fait. C'est la même chose dans mon travail, conclut-elle. Cela m'a changée plus que n'importe quelle expérience. J'accepte le lot de surprises que me réservent les graines, les plantes et la terre. J'apprends, j'avance. Avec une résilience qui me rend plutôt joyeuse.» ■

La Ferme des Pralies, [www.lafermedespralies.ch](http://www.lafermedespralies.ch)

**La semaine prochaine: Héroïnes historiques de Suisse romande**

# LE TEMPS

Le Temps  
1002 Lausanne  
058 269 29 00  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 33'508  
Parution: 6x/semaine



Page: 22  
Surface: 113'840 mm²



Ordre: 1085158  
N° de thème: 540.012  
Référence: 77864347  
Coupage Page: 3/3

“  
CHEZ FIRMENICH,  
J'AVAIS ACCÈS  
À LA SALLE  
DES MATIÈRES  
PREMIÈRES.  
CETTE  
BIBLIOTHÈQUE  
D'ODEURS  
M'EST RESTÉE  
EN MÉMOIRE ”