



Au Pontet, le sorgho africain côtoie l'edelweiss

Caroline Cuennet et son amoureux Alexandre Mestral cultivent céréales et fleurs avec bonheur du côté de Gingins.





Plein de grains de folie

Le couple assume totalement la fantaisie dont il fait preuve.

Le petit shop à la ferme re-gorge de produits très originaux, comme la collection à l'edelweiss (trio de spécialités (25 fr.), le thé blanc (9 fr. 50), le vinaigre (15 fr. les 250 ml), le sirop (13 fr. les 250 ml) et la liqueur (23 fr. les 200 ml).



Thérèse Courvoisier Textes
Odile Meylan Photos

Qu'ils sont mignons et complémentaires, ces deux! On les imaginerait tout droit sortis de l'émission de M6 «L'amour est dans le pré». Mais Caroline Cuennet et Alexandre Mestral cultivent bien plus que leur amour au Domaine Le Pontet, sur les hauteurs de Gingins. Les projets et nouvelles idées germent sans cesse dans leurs esprits fertiles. «J'ai appris à me calmer un peu à force de surprendre les gens avec mes sirops d'acacia ou de magnolia», rigole la passionnée d'herboristerie.

Elle décide donc de retourner à ses premières amours en plantant, au printemps 2019, ses plants d'edelweiss sur La Côte. «Cette fleur m'a toujours interpellée, sans doute parce qu'elle est assez mystérieuse. Il y a encore quelques années, la plupart des gens ne l'avaient jamais vue en vrai! Aujourd'hui, ils sont encore nombreux à croire qu'il est interdit de la ramasser, alors qu'elle est passée de plante protégée à plante rare.»

Elle est aussi unique d'un point de vue botanique puisqu'elle est en fait une composition de fleurs composées. «Les

edelweiss ne sont pas forcément réguliers et le nombre de petites boules qui les composent peut varier, détaille Caroline Cuennet. Elle a aussi un système de floraison particulier... Bref, cette fleur est passionnante.»

Elle est aussi résistante et très peu exigeante, puisqu'elle se plaît dans les sols particulièrement pauvres. Désormais disponible dans les garden-centers, elle s'est adaptée à des températures plus élevées et pousse très bien en plaine pour autant qu'on ne l'arrose pas trop.

Conter fleurette

L'artisane pourrait passer des heures à nous conter fleurette, mais c'est au tour de son compagnon de parler de sa dernière trouvaille. Après le maïs à polenta et le maïs pop-corn, Alexandre Mestral s'est lancé, un peu par hasard, dans la culture du sorgho grain. Aliment de base depuis des siècles en Afrique et en Asie, le sorgho a été cultivé quelque temps en Europe avant d'être abandonné au XV^e siècle. Cette plante herbacée, dont la culture reprend de plus belle aux États-Unis, est un cousin du maïs. Comme ce dernier, on en utilise une espèce pour servir de fourrage aux animaux et une autre pour l'alimentation humaine. Outre leur présence sur le Domaine Le Pontet, le sorgho a également en com-

mun avec l'edelweiss d'être particulièrement peu difficile et tend à pousser facilement un peu partout, même en terrain aride.

«Je connaissais le sorgho fourrager, mais lors de nos vacances en France - «être amoureux d'un paysan veut dire visiter des foires agricoles lors de nos congés» interrompt sa compagne - j'ai remarqué une graminée que je ne connaissais pas au bord de la route, explique Alexandre Mestral. À la foire voisine, on a acheté un paquet de grains et on a goûté avant même de s'intéresser aux conditions nécessaires pour la cultiver.» Pour le couple, cette aventure est née avec le Covid-19, parce que le champ où pousse désormais le sorgho devait accueillir de la camomille pour la distillerie voisine. Mais le personnel saisonnier n'a pas pu venir en Suisse et il a fallu trouver un plan B. «On est assez fous et toujours partants pour tenter de nouvelles choses, s'amuse l'agriculteur. Il a juste fallu trouver des semences vendues en Suisse et un système D pour planter ces graines méconnues ici.»

Des graines qui semblent se plaire sur La Côte où, sympas, elles poussent avec un peu de millet qui s'est invité au soleil. Elles devraient être battues fin septembre et vendues sous forme de graines pour la consommation, comme du quinoa et sous



forme de farine.

«Le sorgho grain possède l'énorme avantage d'être sans gluten, précise Alexandre Mestral. Nous devrions donc fournir une brasserie voisine basée à Gland qui cherche à faire de la bière locale totalement sans gluten.» Un projet de plus!

Edelweiss Mystérieux, jadis inaccessible, il est aussi délicieux

Avec sa texture veloutée, on penserait plutôt à caresser l'edelweiss qu'à le consommer. Déjà bien présent dans les produits cosmétiques - pour ses vertus anti-âge et antiradicaux libres -, on le trouve désormais dans les compositions de plusieurs produits alimentaires. «Parfois uniquement pour le marketing!» rigole Caroline Cuennet qui, attirée par sa présence sur le packaging d'une tisane de montagne vendue dans la grande distribution, a été bien déçue de constater que celle-ci en contenait

moins de 1%. «L'edelweiss a une saveur délicate, parfumée et légèrement citronnée. Il faut donc savoir le mettre en valeur, comme avec du thé blanc, lui aussi très subtil.» La jeune femme le vend sous forme de thé, de vinaigre, de sirop ou de liqueur. Et propose même une recette.

La mousse de truite à l'edelweiss:
ingrédients: 125 g de truite fumée, 1 cs de Philadelphia, 1,5 cs de sirop d'edelweiss, 2,5 cs de vinaigre d'edelweiss, ciboulette, sel, poivre. **Mettez** les filets de truite dans un mixeur. **Ajoutez-y** le Philadelphia, le sirop et le vinaigre d'edelweiss. **Mixez** l'ensemble. **Mettez** le tout dans un bol et **ajoutez** un peu de ciboulette, du sel et du poivre. **Servez** sur des toasts complets. **T.C.**

www.dlp-fa.ch