



Local en diable

De plantes sauvages jusqu'à l'eau-de-vie de grains, l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, nichée dans le Parc naturel du Jorat, s'approvisionne dans un périmètre des plus restreints.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy

Une jolie randonnée dans le Parc du Jorat

Abreuvé d'innombrables sources, le Parc naturel du Jorat est un véritable château d'eau. Il n'est donc pas étonnant que la boucle de randonnée qui débute à la maison de commune de Cugy vous fasse découvrir des cours d'eau au bout seulement de quelques minutes de marche. Après avoir traversé la route de Montheron, vous apercevez un petit canal qui vous conduit au Talent, un affluent de l'Orbe. Longez cette rivière pittoresque jusqu'à un petit pont qui relie Cugy et Bretigny. Poursuivez votre route vers le charmant hameau de Chalet-Marin, où

vous pourrez admirer un célèbre ranch équestre. Après une incursion dans les bois, suivez le Talent jusqu'au site historique de l'abbaye. De là, le chemin vous ramène à Cugy en passant par Grange Neuve. Un itinéraire varié et accessible à tous. Longueur: 5,1 km Durée: 1 h 45 jorat.org



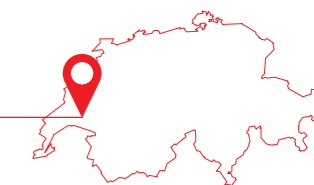
www.joyauxapartager.ch



Le chef Rafael Rodriguez (à gauche) et David Donneaud (en haut) dirigent l'Auberge de l'Abbaye de Montheron.

SE RENDRE À CUGY

- De Genève 1 h 15
- De Bienne 1 h 42
- De Sierre 2 h 06



Le «mojito alpestre» est l'unique plat que le chef de cuisine Rafael Rodriguez laisse toute l'année sur sa carte, renouvelée régulièrement. Et paradoxalement, c'est ce dessert qui incarne le mieux la saisonnalité régionale chère au cuisinier espagnol. Main dans la main avec David Donneaud, son associé directeur de salle et sommelier, Rafael Rodriguez dirige l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, installée sur le site d'un monastère cistercien fondé au Moyen-Âge. Les mets qu'il imagine sont inspirés, notamment, par l'offre des producteurs du Parc naturel du Jorat, au nord de Lausanne. Les eaux-de-vie sont distillées à partir de grains locaux, la viande provient des fermes du voisinage ou, à l'automne, des forêts environnantes. À l'instar de ce qui se faisait il y a quelques siècles, les voisins chasseurs, pêcheurs et apiculteurs fournissent l'auberge du fruit de leur activité. C'est aussi dans ces étendues boisées que le chef cueille les innombrables herbes sauvages qui donnent au mojito alpestre ses arômes verts au printemps. La saveur de cette création glacée évolue en fonction de la

récolte aux champs et dans la forêt. À la fin de la saison des herbes, Rafael Rodriguez y incorpore des fruits et des baies du parc. Une fois l'hiver venu, il utilise les pommes de garde entreposées à la cave et les kiwis du cru. Les seules plantes présentes dans la recette tout au long de l'année sont la menthe et, évidemment, le génépi, l'unique espèce non originaire du parc mais de Haute-Savoie, la région natale de David Donneaud. Et le chef de souligner: «Ici, les plantes, qu'elles viennent des Alpes ou de contrées plus exotiques, font partie de la tradition culinaire depuis la fondation de l'abbaye.»



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch