

Au Jorat, l'**Houblonnier** est né de quatre bonnes fées artisanes

Le nouveau fromage contient du houblon avant d'être affiné à la bière ambrée.

David Mognier Texte
Jean-Guy Python Photos

C'est l'union sacrée du Jorat qui a donné naissance à un nouveau fromage. Non, soyons juste, l'idée a d'abord germé dans la tête de Pascal Gauthier, l'ancien cuisinier du Restaurant du Jorat, à Mézières, qui cherchait à créer un produit qui rassemble autour de cette région. À l'enseigne de Pascal Passion, sa société de créations de saveurs, il a réuni autour de lui, au printemps 2020, trois artisans pour son projet, tous situés dans un périmètre de 100 mètres.

Il y a donc un fromager, en l'occurrence Christophe Streit, de la Fromagerie d'Ussières, à Ropraz, qui fabrique 7500 meules de gruyère chaque année, ainsi qu'une spécialité, le Forestier du Jorat, affiné aux huiles essentielles de sapin; un brasseur, Henri Jung, qui a repris avec Alexandre Clerc la Brasserie du Jorat, qui a déménagé ses brassins début 2020 juste à côté de la fromagerie; une affineuse, Sandrine Overney, qui tient aussi la boutique de fromages de Ropraz dans le bâtiment de la fromagerie.

Valoriser le lait

«J'avais besoin de spécialistes, chacun dans son domaine. Je sentais le goût dans ma tête mais ce sont des procédés qu'un chef ne connaît pas bien.» Pascal Gauthier fait donc un stage à la fromagerie et un autre à la brasserie pour «nourrir son petit cerveau» avant d'aller plus avant dans son idée de fromage à la bière.

Il s'agissait d'abord de valoriser un peu du lait des huit exploitations qui fournissent la fromagerie. Transformé en meule, il est payé près du double du prix de celui qui part en laiterie. «C'est parti d'une idée commune, j'ai tout de suite été enthousiaste, affirme Christophe Streit. Il a fallu trouver le bon équilibre des arômes.»

Oui, parce que le chef gastronomique voulait aussi y intégrer de la bière. Les compères ont essayé des cuissons de lait différentes, et des affinages divers, avant de trouver la bonne formule pour intégrer du houblon dans le lait. Du houblon bio de Grandcour, évidemment.

«Attention, si on cuit le houblon, il devient très amer», explique Christophe Streit. Là, le procédé est secret, mais on sait juste qu'il intègre le hou-



Christophe Streit, le fromager de Ropraz, et Pascal Gauthier, le cuisinier de Mézières, avec leur nouveau fromage, l'Houblonnier.

Où le trouver

Le produit a déjà séduit Sandrine Overney, évidemment, qui le propose dans ses boutiques et au marché de Lausanne, mais aussi le fromager Macheret et ses cinq magasins. Des restaurateurs ont également choisi d'en prendre, comme l'Onde, à Saint-Saphorin, l'Auberge de Rivaz ou le Restaurant du Club nautique, à Morges.

www.pascalpassion.com/lhoublonnier



Le fromage et sa collerette spécifique ajoutée après l'affinage.

blon en deux versions, dans un équilibre des températures mesuré. Coulé ensuite dans des moules de 35 cm de diamètre, le fromage passe ensuite ses douze premières heures dans une saumure classique.

Quatre mois d'affinage

Ensuite, il va s'affiner quatre mois en cave, frotté tous les deux jours d'un mélange de bière ambrée de la Brasserie du Jorat et de sel. Certains des clients intéressés voulaient finir l'affinage eux-mêmes et Pascal Gauthier leur a donc fourni un mélange tout prêt, un demi-litre permettant de frotter plusieurs mois la même meule. Parmi les essais, un affinage avec des drèches, ce

sous-produit solide résultant de la brasserie de bière, tassées contre le fromage, n'avait pas fonctionné, la meule ayant tendance à gonfler.

Et quel goût cela développe-t-il, finalement? «Si tu n'aimes pas la bière, tu ne vas pas aimer l'Houblonnier», s'amuse le chef. Effectivement, la pâte joliment crémeuse développe des arômes houblonnés, qui s'accordent bien avec un pain un peu rustique pour des palais de connaisseurs. Si le fromage trouve son public, le fromager accroîtra la production, qui est actuellement de douze meules par semaine. Et Pascal Gauthier imagine déjà les déclinaisons qu'on pourra en faire, fondues, raclettes, malakoffs ou quiches.

Restaurant saisonnier

La Royale fondue grimpe au sommet du Savoy pour mieux voir le lac

Le Royal Savoy tenait Chalet l'hiver venu, avec une construction provisoire à l'ambiance alpine posée dans son jardin. Rouvert en juillet, le palace a réfléchi à une nouvelle formule et a trouvé une idée convaincante. Faire de son SkyLounge, à la vue panoramique sur le lac, l'écrin où présenter sa cuisine roborative et typique de la saison de ski. Le jeu de mots du nom de l'endroit a été trouvé par le directeur lui-même, Alain Kropf: l'Après Sky.

On y grimpe, donc, pour découvrir une décoration de chalet chic, tout de bois et de peaux de mouton, réchauffée par quelques poêles à gaz. Oui, la véranda vitrée est forcément mal isolée,

mais l'ambiance devrait pallier le manque de degrés. Et, en cas de coup de froid, des parkas très chaudes sont fournies à l'entrée. Sinon, le vin chaud ou le chocolat chaud proposés font aussi l'affaire, voire un des cocktails spécialement imaginés pour l'endroit, afin de plaire tant aux familles qu'aux urbains.

Pour un simple verre ou un repas, l'Après Sky ouvert cette semaine offre une carte réduite mais convaincante imaginée par le nouveau chef du Royal Savoy, Ludovic Douteau, arrivé il y a deux mois seulement. On a testé les planchettes de belle qualité à partager autour d'une bouteille de vin (dès 38 fr.), avant de déguster la soupe



Des plats de terroir dans une ambiance chalet, le tout avec une vue enchantée. ROYAL SAVOY

à la courge, agrémentée de morceaux de marrons et servie avec une galette ultrafine style pita aux zestes d'agrumes sur laquelle était posée la crème double à glisser dans la soupe (19 fr.). Tout cela est généreux, mais on a quand même attaqué la fondue moitié-moitié, tout à fait traditionnellement servie avec un excellent pain (29 fr.). En conclusion de notre visite, une déclinaison élégante du traditionnel Mont-Blanc s'accompagnait d'une glace aux marrons parfumée de whisky (16 fr.).

Mais l'offre est plus vaste que cela, avec un petit choix de salades pour les entrées ou les petites faims, une fondue à la bière brune dont le pain est remplacé par des

bretzels ou une autre à la truffe (45 fr.). Les bons appétits sauteront sur un rôsti montagnard, agrémenté de lard rôti, de raclette et d'un oeuf.

Quand le temps le permet, un grill installé à l'extérieur permet d'y griller son cervelas tout en sirotant un verre de chasselas. Sinon, la célèbre saucisse se retrouve aussi dans une salade dédiée. Et, au niveau des desserts, la fondue au chocolat reste un must à déguster en famille. **DMOG**

Ouvert mercredi, jeudi et vendredi le soir, samedi de 12 h à 22 h et dimanche de 12 h à 19 h. www.royalsavoylausanne.com/eat/skylounge