PRODUCTEURS & ÉLEVEURS,

UNE MÊME PASSION S'EXPRIME DANS LE FRUIT DE LEUR LABEUR.

(2)

(1)

Jean Sulpice (1) vous le garantit : le voyage vaut le détour ! À cheval entre les deux Savoie, le Massif des Bauges offre de beaux paysages et la découverte de magnifiques fermes anciennes avec des détails architecturaux remarquables à l'instar des tavalans, ces crosses qui soutiennent les balcons sous les toits des granges, ou encore les tavaillons, des sortes de tuiles en bois clouées sur la charpente. Quand la faim se fera sentir, laissez-vous guider jusqu'à *la Ferme de la Correrie* de Philippe Ginolin (2), éleveur de vaches laitières et de chèvre. Sa **Tome des Bauges** (3) est remarquable et quelques pépites méconnues sont à découvrir : le **Saint-Bruno,** une tomme crémeuse aux laits de vache et de chèvre et le **Béret savoyard.** Également en vente sur place, des produits régionaux et de la charcuterie artisanale.

(3)

(4)

(5)

(6)

Après 17 ans consacrés à la finance, Niels Rodin (4) a troqué sa cravate et ses boutons de manchette pour les bottes et le sécateur. L'unique agrumiculteur de Suisse se consacre désormais à ses serres à Borex, près du lac Léman. Il y cultive plus de 150 variétés de **citrons,** de **pamplemousses,** de **cédrats** et d'**oranges** (6)**.** Et partage ses anecdotes et conseils culinaires : comme le bigaradier suisse (5) dont les striures bicolores rappellent les pantalons des gardes suisses du Vatican ; l'orange Moro sanguine qui se révèle fascinante dans un ceviche ou une caïpirinha ; la mandarine Satsuma qui, plantée sous bâche dans des tranchées, résiste à des températures extrêmes de -20°C ou encore l'orange vénézuélienne dont la chair est rose bonbon. Les prochaines récoltes promettent encore de belles surprises car Niels Rodin voyage et échange des techniques et des graines avec d'autres passionnés dans le monde, du jardin botanique de Palerme, d'exploitations en Australie ou de la forêt amazonienne.

Voir carnet d'adresses p.50

Sans jeu de mots lié à son patronyme, Philippe Héritier (7) a de qui tenir : un père éleveur d'escargots et un grand-père vigneron à Frangy. Il a réuni ses deux passions dans le Domaine des Orchis, produit des - trop ! - petites cuvées de vins biologiques (la fameuse Altesse) et a développé l'élevage artisanal d'escargots (de 40 000 à 300 000 gastéropodes) tout en améliorant les conditions de vie des Gros Gris (8) (qualité de l'eau, nourriture, matériau du parc). Les **escargots** sont vendus dans des bocaux au naturel, avec des recettes maison originales, ou surgelés dans une coquille en biscuit croquant. L'élevage se visite sur rendez-vous et suscite beaucoup d'enthousiasme auprès des enfants. Philippe Héritier a également conçu un lieu convivial avec cuisine ouverte où des dégustations et des soirées gourmandes sont organisées à partir de 10 personnes jusqu'à 50 convives maxi.

(7)

(8)