

TERROIRS

Les brebis font une belle glace

Avec leur Brebisane, les frères Chevalley convainquent les amateurs

David Moginier Textes
Gérald Bosshard Photos

Sylvain Chevalley a l'habitude des marchés, des foires et des manifestations depuis fin 2012: c'est là qu'il veut convaincre les gourmands de la qualité de ses glaces au lait de brebis: «Quand je leur propose de goûter, les gens ont souvent un réflexe de méfiance. Ils croient que cela sent mauvais. Mais les moutons ont beaucoup de goût dans leur viande, pas dans leur lait. Une fois que les chalands ont essayé, en règle générale, ils achètent un bac.» En lançant la Brebisane avec son frère Jean-Bernard, le jeune ingénieur agronome de Puidoux a réalisé un vieux rêve: «On a toujours été amateurs de glaces dans la famille.»

Les Chevalley exploitent un domaine mixte où 45 vaches côtoient 80 brebis et 4000 poulets. Les brebis, c'est une idée de Jean-Bernard, quand il a repris l'exploitation en 2002. «On essaie de se diversifier mais en même temps de faire des choses qui nous font plaisir. Mes parents s'étaient lancés dans le poulet, moi, c'est les brebis. Au début, cela faisait rire les collègues de la région.»

Le petit troupeau de 10 têtes s'est agrandi au fil des années; et les deux frères (Sylvain est revenu au domaine en 2010) se sont associés avec Pierre Schlunegger, à Forel, le grand apôtre des chèvres, qui fabrique leurs différents fromages. Les brebis ne produisent du lait qu'en saison de mise bas, et chacune d'entre elles en donnera entre 250 et 600 litres par an. Un lait plus riche que celui de la vache mais nettement plus digeste, que recherchent nombre d'intolérants au lactose.

Une idée de Nouvelle-Zélande

De son côté, Sylvain a terminé ses études par un travail de diplômé consacré... à la mise en place d'une exploitation de brebis. Et, sitôt son diplôme en poche, il est parti deux mois en Nouvelle-Zélande, un pays de moutons où il a découvert cette

glace particulière. «Dès que je suis revenu ici, j'ai eu envie de développer ce produit.» Aidés de leurs épouses, les deux frères tentent de fabriquer leur glace eux-mêmes, avec des réussites diverses. Ce n'est pas facile d'être constant, surtout avec un lait qui varie tout au long de la saison. Ils appellent Paolo Gervasi, de l'Artisan glacier, à La Conversion, pour obtenir des conseils et... ils trouvent un fabricant. «Cela aurait été trop d'investissements de vouloir produire à la ferme. Paolo est un vrai artisan, qui sent ses glaces, qui essaie des choses et qui partage nos valeurs. C'est un bonheur de travailler avec lui.»

Les deux frères veulent garder leur produit local. S'ils ont créé des parfums chocolat, café ou vanille, c'est pour répondre à la demande. Mais ils préfèrent parler de fleur de lait, de raisinée du domaine, de raisins à la lie, d'abricots ou de framboises. «On travaille toujours avec des producteurs les plus proches possible, même si ce n'est pas facile.»

A déguster ces glaces, on comprend l'enthousiasme des Chevalley. Elles sont incroyablement onctueuses et soyeuses, un véritable piège à gourmands. «Nous sommes allés au Concours des produits du terroir, à Courtemelon, et notre glace à la raisinée a gagné une médaille d'or pour sa première année. Ça nous motive!»

Où l'acheter

Au self-service de la ferme de Praz-Romond, rte de Forel 3, Puidoux. Aujourd'hui, marché à la ferme de 9 h à 20 h, avec présentation des divers produits de brebis. Sinon, à Terre vaudoise, à Lausanne et à Pully; à Côté Potager et au Marché Robin, à Vevey; chez Landi, à Puidoux; au Nid d'abeilles, à Forel; à la boulangerie Duvoisin à Servion et à Carouge; au Cochon d'or, à Payerne; à la boucherie Pavillard, à Orges. Bientôt à la Ferme vaudoise, à Lausanne.



Dégustation
Sylvain Chevalley (à g.) goûte un échantillon de sa glace fabriquée par Paolo Gervasi (à dr.).



Les brebis sont traitées matin et soir par Veronika Chevalley. Le lait est livré au laboratoire de l'Artisan glacier, où il est calibré. On mélange, on congèle en foisonnant avant de remplir les bacs.