

Le Bon Journal

Un journal écrit à Bonvillars



Le saviez-vous ?

Autrefois, il y avait un grand et fameux tilleul sur la place du village, au croisement de la Rue des Juifs et de la Rue des Fontaines. En 1962, lors de travaux de goudronnage des routes, il fut abattu et son muret démoli. Naturellement, beaucoup de gens l'ont regretté, mais la circulation est devenue plus facile à cet endroit. Cette carte postale fait partie de la collection de Charly Madörin, âme du musée de Champagne. Il nous l'a aimablement prêtée pour le journal. La carte a été envoyée en 1905 à son arrière grand-mère.

Septembre 2024
Numéro 6

Sommaire



3	ÉDITO
4-5	REPORTAGE à La Sauvageraie
6	JEUX ET BLAGUES
7	COUPS DE CŒUR
8-9	PORTRAIT Olivier Robert
10	RECETTE
11	BRICOLAGE
12	BD

IMPRESSUM: ce journal a été réalisé par Léa, Lydia, Matthieu et Arsène, avec un petit peu d'aide technique.

Ce journal coûte 1CHF minimum, mais nous sommes contents si vous soutenez notre initiative et l'association choisie en augmentant un peu votre contribution. Merci à vous!

bonvillars.journal@gmail.com

Impression: Cavin Baudat SA

Éditorial



Chères lectrices, chers lecteurs,

Même Gustave est impressionné par vos dons ! Merci à vous toutes et tous, fidèles supporters. Nous avons pu envoyer 703 CHF à Amnesty International, qui saura en faire bon usage par les temps qui courent.

Cette fois-ci nous partons à la rencontre de gens méga occupés pendant l'automne. Oui bon, ils ne chôment pas non plus pendant les autres saisons, vous verrez ça !

Premièrement, l'équipe de la Sauvageraie, du Marché aux truffes et du tout nouveau Bonvijazz nous accueille dans son univers qui bourdonne d'idées, de saveurs et de couleurs.

Ensuite, nous sommes passés à la Cave des viticulteurs pour interroger son (très très) grand œnologue et co-directeur, qui s'apprête à vivre les vendanges 2024. Mais avant de récolter le raisin, fêtons avec nous la fin de l'été avec les striflates du Jura !

Selon le souhait de Lydia, la recette de ce numéro ira à l'Association de proches aidants, qui s'occupe de courageuses personnes soutenant un proche atteint dans sa santé et/ou son autonomie.

Nous vous souhaitons une excellente lecture et disons « force et courage » à nos compagnons écoliers pour cette rentrée !

La Sauvageraie: notre jardin, c'est la nature!

Par où commencer? Quand on passe presque deux heures à la Sauvageraie, on en a presque des vertiges. On est tout étourdi par les mille et une activités que ces gens-là arrivent à mener en même temps. Voyage chez des sauvages très accueillants.

Un magasin étourdissant

Quand on fait le tour des étagères, juste derrière le laboratoire (ou «transformatoire»), on se dit qu'on pourrait se nourrir toute une vie seulement avec la production d'Annie Ryter et Frank Siffert, et en plus, on mangerait drôlement bien ! Nous, on ne peut pas encore goûter aux vins ou alcools forts, bien sûr, mais on peut déguster quand même un très bon jus de chasselas bio. Les vins sont «nature», c'est-à-dire qu'ils sont fait selon une méthode particulière : le raisin fermente tout seul, sans adjonction de sulfites ou levures, ou autres substances. Les vins ne sont pas filtrés, on laisse 6 cm de lie dans les tonneaux, mais on la récupère ensuite pour distiller des alcools forts.

Les Siffert-Ryter ont également des grandes cultures. Leur choix s'est porté sur des céréales vêtues, donc de vieilles variétés d'épeautre, engrain et amidonnier, qui sont cultivées en alternance. Cette année, un champ magnifique de fleurs jaunes s'est distingué: de la moutarde ! Elle ressemble un peu au colza, sans la délicate odeur de pét. Parfois, ces grands espaces ont pu produire des lentilles ou pois-chiches. Avec la farine des céréales, Annie fait du pain une fois par semaine (sur commande !). Un artisan de Champvent fabrique aussi des pâtes pour eux.

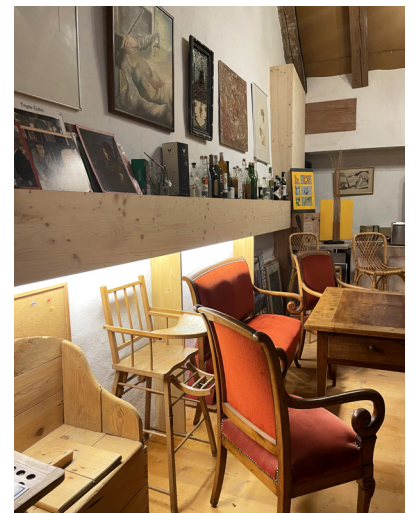


Pestos, épices, hydrolats, tisanes et autres merveilles dans le magasin de la Rue des Juifs

Culture et nature

Le magasin présente encore des dizaines (centaines ?) d'autres produits: vinaigre de chasselas, tisanes, pestos, chutneys, bouillon, épices, confitures, gelées, sirops en pagaille. Tous ces produits allient les plantes cultivées et sauvages.

Car depuis fort longtemps, Annie cueille des quantités de plantes et fruits divers dans la nature, et d'ailleurs tout a commencé comme ça : le couple faisait des cueillettes sauvages et transformait ses trouvailles en diverses préparations. Ensuite, pour les plantes aromatiques par exemple, l'aventure des cultures a débuté. Pour assurer de plus grandes quantités, c'était plus simple. Frank explique: «tu ne peux pas aller cueillir n'importe où, tu es parfois chez des gens». Annie complète «et il faut s'assurer que les plantes ne soient pas traitées, demander des autorisations, etc.». Le couple a pu louer des terres sur la commune de Bonvillars, et s'est mis à cultiver certaines choses.



Trois ambiances: la cuisine de 1610, la cave où sont élevés les vins nature et la grange chaleureuse avec ses séchoirs à plantes

Un trésor de champignon

De fil en aiguille, c'est une activité agricole complexe qui s'est mise en place, avec du maraîchage, de la viticulture, de l'élevage de porcs laineux et moutons d'Engadine, des jardins de plantes médicinales, des repas à la ferme, mais aussi tout un domaine spécial développé autour de la truffe.

Cette fameuse *tuber uncinatum* fait beaucoup de publicité à Bonvillars. La truffe de Bourgogne peut être achetée à La Sauvageraie, car le lieu offre la possibilité aux caveurs (les gens qui cherchent et trouvent de la truffe avec leur chien, par exemple) de revendre leur récolte aux amateurs. D'ailleurs savez-vous avec quoi on récompense un chien truffier qui a trouvé une précieuse truffe? Avec un petit morceau de cervelas ou un peu de parfait en tube!

La truffe est en fait un agglomérat d'env. 20 millions de parties de micellium ou spores. La variété *uncinatum* a sa grande fête dans notre village, c'est le célèbre Marché aux truffes, dont la 16ème édition aura lieu le 26 octobre prochain. Une truffière didactique borde les environs de La Cour, et le marché est une journée bien remplie qui célèbre ce champignon de grande valeur.

Pendant notre visite du carnotzet, dans une cuisine datant de 1610, on est rejoints par Sophie et Morgane, les filles de Frank qui amènent encore d'autres qualités à l'entreprise. Sophie, après des études de design, a fait une reconversion dans la nutrition. En plus des activités de promotion (web, réseaux sociaux, etc.), elle développe des cours et événements autour de la cuisine sauvage. Morgane, architecte paysagiste de formation, a très vite développé un intérêt pour la botanique, et assure parfois l'animation des sorties botaniques. Elle a travaillé dans des secteurs comme l'agriculture urbaine, les pépinières, le maraîchage, puis s'est formée dans la viticulture. À la Sauvageraie, elle assure la production des légumes, entretient les aromatiques et collabore à la vigne.



L'équipe: Annie, Sophie, Frank et Morgane avec les deux chiens Pecorino et Blitz

Sauvages ou pas?

La Sauvageraie, c'est aussi des plantes qui font du bien : Annie et Frank confectionnent des hydrolats, distillent des plantes et sèchent des fleurs et feuilles qui sentent drôlement bon. Et la culture s'exprime aussi en musique, dans la grange qui abrite de nombreux instruments, et dans la collaboration à un tout nouveau festival de jazz: le Bonvi-jazz, qui a lieu pour la première fois ce 7 septembre 2024.

On a quand même osé poser la question qui tue: êtes-vous de vrais sauvages?

Les quatre intéressés ont ri et nous ont confié qu'ils étaient effectivement difficiles à dompter. Ils n'aiment pas être mis en cage, comme les animaux sauvages et ont de grands besoins de liberté. Morgane les compare à des plantes : on les coupe, elles repoussent, etc. C'est tout ça, la Sauvageraie, des plantes vivaces, du caractère, un brin de folie, de la générosité et la nature comme un cadeau.



Plus d'infos:

www.sauvageraie.ch

www.marche-truffes-bonvillars.ch

www.bonvijazz.ch

Jeux et blagues

Deux escargots se baladent sur une plage et croisent une limace.
- Oups, demi-tour ! Nous sommes sur la plage des nudistes.

Un oisillon demande à sa mère :

- Maman, quand tu as appris à voler, qu'est-ce que tu as trouvé le plus dur ?
- Le sol.

Comment les abeilles communiquent-elles entre elles ? Par e-miel.

blagues

Deux cure-dents se promènent dans la forêt. Un hérisson passe à côté d'eux. Un des cure-dents dit à l'autre :
- Je ne savais pas que le bus passait par ici !

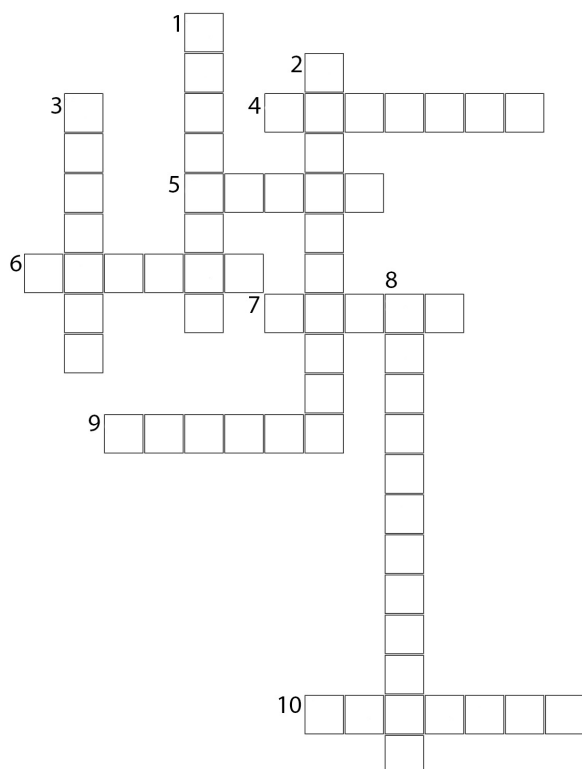
Depuis quand les autruches plantent-elles leur tête dans le sol ? Depuis que les taupes ont acheté des téléviseurs.

Pourquoi les mamans kangourous détestent-elles les jours de pluie ? Parce qu'alors les enfants jouent à l'intérieur.

Mots cachés

arquebuse	pressoir
bouchon	raisin
bouteille	tonneau
cuve	tracteur
ébourgeonnage	vendanges
fermentation	vigneron
maturation	vignoble
oenologue	égrappage

mots croisés



V	N	Y	W	A	A	R	Q	U	E	B	U	S	E
R	A	I	S	I	N	P	R	E	S	S	O	I	R
X	X	G	K	M	A	T	U	R	A	T	I	O	N
O	E	N	O	L	O	G	U	E	O	U	Q	X	R
S	O	F	J	V	I	G	N	E	R	O	N	C	B
H	W	P	P	G	É	G	R	A	P	P	A	G	E
J	V	Z	S	U	D	T	O	N	N	E	A	U	T
K	V	E	N	D	A	N	G	E	S	R	Z	T	U
O	C	U	V	E	B	O	U	T	E	I	L	L	E
R	V	T	V	I	G	N	O	B	L	E	E	A	L
V	X	J	V	V	S	T	R	A	C	T	E	U	R
J	E	B	O	U	R	G	E	O	N	N	A	G	E
I	F	E	R	M	E	N	T	A	T	I	O	N	G
I	I	F	V	R	B	O	U	C	H	O	N	N	T

Horizontal

- notre escargot préféré
- plante urticante très commune
- être vivant ni végétal, ni humain, ni fongique
- plante commune qui fait même des pelouses
- tuber uncinatum
- adjectif qui désigne ce qui n'est pas artificiel

Vertical

- eau de distillation aromatique
- action de cueillir
- condiment aigre-doux
- ensemble des êtres vivants et de leurs écosystèmes

Coups de cœur

Exposition



Wow! Voilà un endroit pas comme les autres!
J'ai visité la Maison totale d'Augustin Rebetez à Bôle. L'artiste jurassien a transformé tout l'espace d'une maison et de son jardin en une exposition hors du commun. Cette habitation située dans l'ombre de grands arbres est envahie par des créatures extraordinaires. Dans le jardin, on croise des totems, des sculptures menaçantes ou rigolotes, et même une passerelle de vigie en forme de tête d'escargot (ça c'est moi qui le dit). Dans la maison, c'est plus mouvementé. Il y a tout un univers étrange, avec des parties touchantes et d'autres angoissantes. J'ai aimé une installation avec deux robots articulés qui représentent deux personnes âgées discutant de la jeunesse.

Arsène

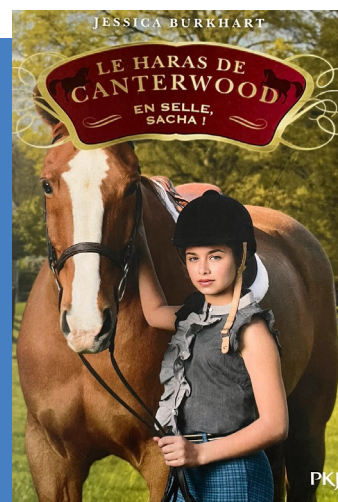
maisontotale.ch, jusqu'au 21 septembre 2024

Lectures

Cette série de romans jeunesse raconte l'histoire de Sacha et de son cheval nommé Chance. Les deux ont intégré l'équipe d'équitation de Canterwood, qui est un internat très strict et prestigieux. Sacha participe à plusieurs qualifications pour entrer dans l'équipe nationale junior. Elle noue des amitiés, mais rencontre aussi plusieurs ennemies redoutables. Je recommande cette lecture aux amoureux des chevaux. Dès 8 ans.

Jessica Burkhart, *Le Haras de Canterwood*, Pocket Jeunesse (18 volumes à ce jour).

Léa



Le conseil de la Librairie l'Etage

Une montagne dans les Pyrénées. Ses légendes, son folklore, ses habitants, ses vivants, ses morts, ses fantômes. C'est extraordinaire et plein de vie !!! Irene Sola est une conteuse sensible et merveilleuse.

Un coup de cœur de Céline

Irene Solà, *Je chante et la montagne danse*, Points .

PORTRAIT

Olivier Robert, magicien de la vigne

Lydia et Matthieu

Nous avons suivi les pas d'Olivier Robert, œnologue et co-directeur de la Cave des viticulteurs, dans une visite palpitante de la Cave de Bonvillars. Embarquez avec nous dans les coulisses de cette institution incroyable.

Ce qui frappe en premier, quand on rencontre l'œnologue, c'est sa taille. Du haut de ses 2 mètres et 3 centimètres, on se dit qu'il doit voir les choses très différemment de nous. Ben oui, souvenez-vous qu'on a 11 ans !

L'expert d'Yverdon travaille à la Cave depuis plus de 15 ans, comme responsable de la production, et aussi avec une charge de direction. Il partage la gestion de l'entreprise avec Paola Jacquemetta, directrice des ventes. L'équipe totale compte 16 employé.es. La cave coopérative appartient à ses vigneron.s, mais ces sont ces 16 spécialistes qui produisent le vin, et le commercialisent.

Le vignoble de l'appellation Bonvillars recouvre des surfaces du Nord d'Yverdon-les-Bains jusqu'à Concise. En tout, ce sont 190 hectares, dont 102 qui appartiennent

aux viticulteurs de Bonvillars, et qui alimentent la Cave. Il y a 80 sociétaires, donc propriétaires de vignes, sur ces 102 hectares, mais seulement une trentaine d'exploitants, donc de vigneron.s et vigneronnes. Combien de femmes ? Seulement deux. L'équipe de la Cave s'occupe donc des étapes de production, logistique, marketing, et vente. C'est d'ailleurs cette dernière activité qui est devenue la plus difficile, car dans le domaine du vin, la fidélité à un producteur n'existe plus comme c'était souvent le cas dans le passé. Il faut donc mettre beaucoup d'effort dans le démarchage des clients.

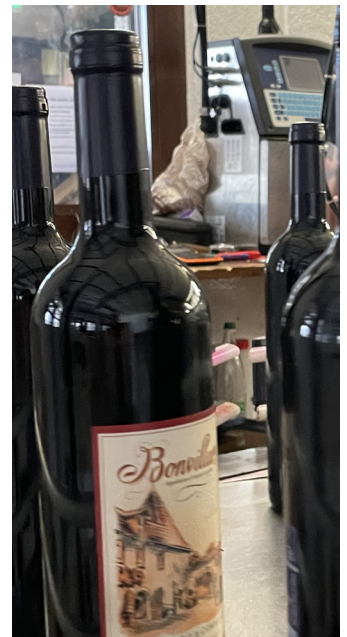
Mais revenons à nos moutons, enfin à notre hôte. Nous lui avons posé nos questions, avant de nous laisser guider dans le labyrinthe de son lieu de travail.



Les cuves de 1953 dans la partie plus ancienne du bâtiment



Les fûts de chêne où sont élevés les vins



Etiquetage du Vin de la Commune (vintage !)



Olivier Robert près des cuves de 25'000 l. (vins blancs et rosés)

LBJ:

Combien de kilos de raisin entrent chaque automne à la Cave de Bonvillars?

Olivier Robert:

Entre 800'000 et 950'000 kg, normalement. Il faut savoir que le vignoble représente 1 million de mètres carrés et qu'un mètre carré produit environ 800-1000g de raisin. C'est une moyenne, il y a des variations. En 2021, par exemple, année très difficile, nous avons pu récolter seulement 320'000 kg de raisin.

LBJ:

En quoi consiste le métier d'œnologue?

OR:

Les gens associent souvent ça à la sommellerie, mais en réalité, l'œnologue est principalement compétent dans la production du vin et dans la transformation du raisin en vin. En plus, il doit être capable de gérer une entreprise dans ses activités allant de la vigne jusqu'à la cave.

LBJ:

Quels est votre vin préféré de la cave?

OR:

Ha, c'est difficile! Je dirais le *Vin des Croisés*, parce qu'il est très casse-pieds à produire. Le pinot noir, c'est toujours compliqué. Il faut la maturité de la vigne, un climat correct toute la saison, pour obtenir un équilibre, un tanin, un joli fruit, etc. C'est complexe et quand on y arrive, on est soulagé. J'aime le goût de ce vin, mais aussi le fait qu'il soit difficile à réaliser. J'aime aussi beaucoup le chasselas.

LBJ:

Quel est votre vin préféré dans le monde entier?

OR:

Un cépage que j'apprécie beaucoup, c'est la mondeuse, que l'on trouve en Savoie. C'est aussi un vin aromatique et complexe, difficile à vinifier, un vin caractériel.

LBJ:

Quel est le pire problème qui peut arriver à la vigne?

OR:

Aujourd'hui probablement la grêle. En 10 minutes, elle peut réduire un an de travail à néant, et puis après son passage, on doit quand même travailler beaucoup malgré les pertes énormes.

LBJ:

Est-ce que les viticulteurs de Bonvillars sont plutôt sympas ou des têtes de cochons?

OR:

(rires) Ils sont en général sympas et surtout très contents de nous avoir. Dans l'ensemble, nous avons de bonnes relations. C'est comme pour vous à l'école, il y a des gens avec qui on s'entend mieux et d'autres avec qui ça peut être plus tendu. Mais surtout, ils sont travailleurs et solides, et ont une capacité hors du commun à se relever des difficultés.

LBJ:

C'est quoi, ce que vous appelez votre «vin signature»?

OR:

Intimis, un vin que j'ai fait avec seulement mon envie, et pas de contrainte commerciale. C'est un assemblage qui peut varier. Ce qu'on veut construire, c'est un ensemble de 4-5 millésimes en cave à faire déguster, pour élaborer aussi une image de nos vins de garde.



RECETTE

Striflates jurassiennes



Prononcer «chtriflates» !

La tradition paysanne voulait qu'on mange des striflates pour célébrer la fin des moissons. Normalement, pour façonner ces beignets dans les règles de l'art, il faudrait un objet qu'on appelle un « striflou » en patois, et qui est une louche avec un trou. Mais nous avons fait nos striflates avec un entonnoir. On peut les manger salées ou sucrées. Cette recette (Merci Mamie Dédée !) est simple et permet de réaliser les deux.

Comment c'est fait:

500g farine

1/2l lait tiède-chaud : verser sur la farine et mélanger pour avoir une masse lisse.

4 œufs, 1/3 cc sel, un bouchon de kirsch, une pointe de couteau de bicarbonate :

Ajouter à la masse, bien mélanger, laisser reposer 2-3h

Frire dans un bain d'huile d'arachides en faisant rapidement un escargot avec un entonnoir

Nous avons fait la moitié de la pâte en striflates sucrées, avec un saupoudrage généreux de sucre glace et cannelle, pour le goûter, puis ajouté au reste de la pâte des graines de carvi et un peu de sel pour en faire une version salée pour l'apéro.



La méthode de cuisson: bouger l'entonnoir au dessus de la cocotte



Sous-verres fleuris



1. Formez des boules d'argile et étalez-les avec un rouleau pour obtenir une pâte de env. 5mm d'épaisseur
 2. Coupez des ronds (guidez-vous avec un bol) et transférez-les sur un papier à pâtisserie
 3. Cueillez des fleurs ou plantes qui vous plaisent
 4. composez votre «tableau»
 5. Passez un coup de rouleau à pâtisserie délicatement dessus pour obtenir une empreinte, laissez sécher quelques jours
 6. Colorez vos fleurs ou plantes avec de l'aquarelle ou autre peinture, puis après séchage, passez un vernis imperméabilisant.
- C'est fini, et c'est magnifique, non ?

GUSTAVE L'ESCARGOT

