

Et si on mangeait du cabri à Pâques?



Claudia et Olivier Hiernard présentent un «cabri de Gimel en déclinaison à l'ail des ours, asperges et légumes de printemps». SIGFREDO HARO



Facétieux comme ses chèvres, Serge Kursner est attaché à ses bêtes à barbichettes dont il prend soin avec sa chienne Ziva. ARCHIVES CÉDRIC SANDOZ



Morgane Le Strat et Tony Lemesle. Le jeune chef aime travailler le cabri de Gimel, tout comme les fromages de chèvre gimelans. SIGFREDO HARO

GIMEL Serge Kursner, producteur de fromage de chèvre, commercialise la viande de cabri à Pâques. Un met prisé par les plus grands chefs romands.

que les chèvres mettent bas, dès janvier, il faut absolument que leurs petits reçoivent le colostrum, le premier lait, pour leurs défenses immunitaires notamment. Après, on donne aux cabris du lait de chè-

ménager les mamelles et de conserver les ressources de la mère pour le petit à naître.

A chaque mise bas, Serge Kursner garde environ 30 à 40 chevrettes pour l'élevage, tandis que le reste, environ 200, est destiné à l'engraissement et à la production de viande de cabri. «Une chèvre met bas en moyenne 1,5 chevreau», explique l'agriculteur.

Les cabris, nourris au lait de vache et au foin, seront ensuite abattus à Rolle, après six à huit semaines de vie. «Les bouchers travaillent très très bien, dans le respect de l'animal», assure Serge Kursner, qui écoule sa production en vente directe et livre des boucheries et des restaurants.

Cabri de Gimel à la table de Philippe Chevrier

Associé à la pureté, le cabri est bien ancré dans la tradition chrétienne occidentale et se retrouve dans beaucoup d'assiettes pour les fêtes de Pâques, même s'il peut être consommé dès février. La viande de cabri, contrairement aux idées reçues, ne sent pas la «chèvre» et convient parti-

culièrement aux amateurs de saveurs délicates.

Les plus grands chefs ont l'habitude d'inscrire cette délicatesse sur leur carte saisonnière. La suggestion de Philippe Chevrier, au Domaine de Châteaueux, a de quoi mettre l'eau à la bouche. Le célèbre cuisinier genevois propose en ce moment un menu aux morilles. En plat principal, on peut déguster un «cabri de lait de Serge Kursner à Gimel confit aux épices, embeurrée de fèves aux morilles et à l'ail des ours, purée de pommes de terre à l'huile d'olive fumée».

Chefs chantres de la proximité

Plus près de nous, plusieurs bonnes tables proposent ce produit saisonnier: occasionnellement, l'auberge communale chez Yann, à Etoy, et, durant toute la saison du cabri, l'Auberge du chasseur à Essertines-sur-Rolle ainsi que l'Auberge de la Croix d'or à Yens.

Fidèle parmi les fidèles, le cuisinier d'origine champenoise Olivier Hiernard met à la carte le cabri de Serge Kursner depuis qu'il

a repris l'établissement de Yens en 2012. Morgane Le Strat et Tony Lemesle, à Essertines-sur-Rolle, le proposent également depuis la réouverture de l'auberge. Les gérants des deux éta-

blissements partagent les mêmes valeurs: le respect des produits de proximité et leur mise en valeur. Les deux chefs, Olivier Hiernard et Tony Lemesle, ont en outre eu la chance d'évoluer aux côtés de Georges Wenger, au Noirmont, qui travaille le cabri depuis longtemps. «C'est un produit qui nous tient à cœur, méconnu, et la saison est courte. Le cabri de lait de Serge est une viande très

fine», explique Olivier Hiernard. Lorsqu'il a repris l'auberge de Yens, le cuisinier est allé à la rencontre des producteurs avec qui il comptait travailler. «Serge Kursner fait un magnifique travail. Et ses chèvres ont l'air heureuses!», s'exclame-t-il. Le Champenois met également à la carte de l'auberge les fromages de chèvre gimelans. C'est par ces mêmes fromages que le jeune couple d'Essertines-sur-Rolle a connu la production de Serge Kursner. «L'esprit de notre maison est de travailler avec des produits locaux. Nous partageons avec Serge Kursner une même philosophie de travail: le respect de l'environnement et des animaux», relève Morgane Le Strat. «Les chevreaux de Serge Kursner sont élevés dans de bonnes conditions, ce qui se répercute automatiquement sur la qualité de la viande. Et on voit qu'il aime ce qu'il fait», affirme Tony Lemesle. ○

INFO

Où acheter de la viande de cabri
A la ferme, chez Serge Kursner, à Gimel, 021 828 21 88 ou 079 435 15 26
<http://cabri-romand.ch/>

« Nous partageons avec Serge une même philosophie. »

MORGANE LE STRAT, AUBERGE DU CHASSEUR À ESSERTINES-SUR-ROLLE

vre durant une semaine à dix jours, puis on passe au lait de vache», explique Serge Kursner.

Pas de traite avant la mise bas

La réalité de la production fait que le lait de chèvre sert à confectionner les fromages. Et pour qu'une chèvre produise du lait, il faut qu'elle ait mis bas un petit. Deux mois avant la naissance, les bêtes ne sont plus traitées, afin de

JOCELYNE LAURENT
jocelyne.laurent@lacote.ch

«C'est le printemps: on a commencé à lâcher les bêtes depuis une quinzaine de jours. Il faut qu'elles prennent l'air, lance Serge Kursner dans la ferme qu'il loue dans les bas de Gimel. Par contre, l'herbe n'est pas encore assez abondante.» Vers 16h30, «Ziva» entre en action. Le chien, seul aux commandes, réunit le troupeau de quelque 150 chèvres chamossées et les pousse calmement dans la ferme pour la traite.

A l'intérieur, les chevreaux bêlent de leurs petites voix chevrotantes et font des cabrioles. Ils commencent à s'agiter: pendant que leurs mamans se font traire pour que leur bon lait se transforme en fromage de chèvre, eux s'apprennent à être nourris au bon lait... de vache de Gimel. «Lors-

Les recettes de la Croix d'or à Yens

La déclinaison de cabri (photo)

Ingrédients (pour quatre)

- 1 carré de cabri
- 1 épaule de cabri
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1/2 foie de cabri
- 1 rognon de cabri
- 8 asperges vertes
- 8 asperges blanches
- ail des ours
- jus de cabri
- vin blanc sec
- 200 g de morilles fraîches
- sel et poivre

Préparation

Pour l'épaule confite, désosser l'épaule de cabri, la ficeler puis la colorer dans

une cocotte, ajouter carottes et oignon en dés, le vin blanc et le jus de cabri. Couvrir puis cuire à feu doux 45 min.

Garnitures: laver les morilles puis les sauter rapidement à la poêle avec des échalotes. Peler puis cuire les asperges en gardant les vertes croquantes et les blanches fondantes. Assaisonner les côtes, le foie et le rognon de cabri puis les griller. Trancher l'épaule et disposer dans chaque assiette les asperges, les morilles et les autres pièces de cabri, servir avec le jus de cuisson du confit et parsemer d'ail des ours finement coupé.



S. HARO

Épaule de cabri confite aux agrumes et cardamome verte

Ingrédients (pour quatre)

- 2 épaules de cabri
- 1 orange
- 1 citron
- 1 carotte
- 1 oignon
- 4 graines de cardamome verte
- thym, laurier, ail
- huile d'olive
- fond de cabri (ou autre)

Préparation

Parer très légèrement les épaules puis les colorer dans une cocotte, ajouter les légumes taillés en morceaux de taille moyenne.

Prélever la peau des agrumes pour les zestes, presser le jus puis verser-le dans la cocotte, laisser réduire de moitié puis ajouter le jus de cabri et les condiments. Couvrir la cocotte puis laisser mijoter à feu doux. ○

Le chef

Olivier Hiernard a repris l'auberge communale de Yens avec son épouse Claudia en 2012. Auparavant, le chef champenois a travaillé aux côtés de Georges Wenger au Noirmont, de 2008 à 2012, et précédemment avec Pierrot Ayer à Fribourg et Alain Bächler à Bourguillon (FR).

Auberge de la Croix d'or à Yens. Ouvert du mardi au samedi.

A Essertines, c'est tartines

Tartines d'abats de cabri de Gimel

Ingrédients

- 200 g d'abats de cabri (foie, cœur, rognon)
- 40 g de foie gras de canard
- 60 g d'échalotes suées
- 15 g de noix hachées
- une pincée de persil
- sel, poivre
- du pain pour les tartines.
- un peu de vin de noix (ou de la raisinée)
- jeunes pousses de mesclun

Préparation

Réduire tout d'abord du vin de noix afin d'obtenir

une consistance sirupeuse. Si vous n'en avez pas, utiliser de la raisinée, mais sans la réduire. Puis faire passer les abats au hachoir. Ciseler les échalotes et les faire suer. Hacher les noix et les torréfier. Hacher le foie gras. Hacher le persil. Une fois les échalotes refroidies, mélanger le tout et assaisonner. Tailler les tartines de pain en biseau. Etaler la farce sur les tartines, généreusement, en forme de dôme. Poêler à feu fort 30 secondes pour colorer, côté farce en premier, puis retourner. Ensuite, enfourner les tartines 3 minutes à 200 degrés. Enfin, laquer les tartines au vin de noix et dresser en les servant avec un mesclun de salade.



S. HARO

Du cabri jusqu'au dessert

Le jeune chef aime travailler le cabri de Gimel à tel point qu'une des suggestions du moment, à la carte, est un menu qui se décline autour de l'animal, de l'entrée au plat principal, en passant par le dessert. Pour son menu suggestion, Tony Lemesle, après les tartines, propose en plat une déclinaison de cabri: morceaux de carré et de selle, gigot et, enfin, sauté de cou et d'épaule de cabri. Il accompagne ceci d'une purée de carottes et de mini-bettraves rouges servie avec

des spätzlis aux olives. Et, pour le dessert, rafraîchissant et original, un caillé de fromage frais de chèvre de Serge Kursner à la coriandre et au coulis citron, servi avec des pommes vertes. ○

Le chef

Tony Lemesle a repris les rênes de l'établissement avec son amie Morgane Le Strat le 1^{er} décembre 2016. Le jeune chef de 29 ans a également fait ses armes en Suisse auprès de Georges Wenger au Noirmont, mais également à l'Union à Arzier et à l'auberge communale de Prangins. En France, et plus précisément à Marseille, il a œuvré aux côtés de Gérald Passadat, Au petit Nice.

Auberge du Chasseur, à Essertines-sur-Rolle. Ouvert du mardi au samedi. Brunch le dimanche midi.