



La fabrication de yaourts n'a guère changé depuis les outres en peau de chèvre des premiers pasteurs nomades où s'opérait la fermentation. En gros, il suffit de chauffer, ajouter le ferment, mélanger, passer en yaourtière puis rafraîchir...



© PHOTOS OLIVIER EVARD

**DE SAISON** La famille Baumgartner est la dernière à produire du lait à Nyon (VD). Elle le valorise, après les glaces et les fromages, avec de délicieux yaourts artisanaux à acheter sur place ou à déguster dans son Bed&Breakfast.

# Au domaine de Bois-Bougy, c'est yaourts maison et brunch au château

C'est un petit goût acidulé incomparable qu'on ne retrouve que dans les yaourts maison, pour ceux qui ont tenté l'expérience. Une saveur vaguement saline peut-être, un moelleux surtout, que l'on doit à l'association de *Lacto-bacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* – désolée pour les noms barbares! –, les deux bacilles lactiques à l'origine de la coagulation et de la formation des arômes dans le yaourt...

Pas besoin toutefois de maîtriser les arcanes de la fermentation lactique pour apprécier les petits pots élaborés chaque matin par Barbara Bernegger-Baumgartner au Domaine de Bois-Bougy, à Nyon. Deux hautes casseroles posées sur une minicuisinière rudimentaire: c'est l'essentiel de l'équipement nécessaire à cette production tout ce qu'il y a d'artisanal. Les yaourts demeurent en effet un des laitages

les plus universels et les plus simples à réaliser sans infrastructure ni technique particulières.

## Nature et sans artifices

«Après les baisses successives du prix du lait dès 2008, nous avons réfléchi à la manière de continuer malgré tout cette production qui fait partie de l'histoire du domaine, depuis mon arrière-grand-père, avec sa cinquantaine de vaches», relève Samuel Baumgartner. «Notre réflexion passait logiquement par la vente directe, explique son épouse Barbara. Nous avons commencé par commercialiser nos propres bouteilles de lait à l'aide d'un automate. On a ensuite lancé la production de yaourts nature, qui s'est bien développée, et on y a ajouté des glaces maison, qui ont très bien marché cet été.» Enfin, Barbara confectonne chaque semaine des petits fromages

frais et une jeune fromagère leur fait aussi des tommettes. Aujourd'hui, entre le distributeur de lait, les yaourts, les glaces et les fromages, la famille nyonnaise écoule une part importante de sa production en vente directe.

Chaque matin, Barbara prélève une douzaine de litres de la traite du jour; elle y ajoute un peu de poudre de lait pour une texture plus ferme et met le tout à chauffer doucement dans ses deux grandes casseroles, après avoir fouetté légèrement le mélange. «Je ne voulais que des yaourts nature, souligne Barbara, que les gens puissent agrémenter selon leurs goûts, mais pas question de passer par des parfums artificiels ou des additifs.» Ses préparations restent ainsi fraîches et pures en goût, d'une blancheur immaculée...

## Trois tailles de petits pots

Le matériel étant un peu lent à chauffer, on a vite le temps d'aller faire autre chose au jardin ou au Bed&Breakfast... La moitié du troupeau est encore à l'alpage, d'où

une production de lait réduite, ces jours, explique notre hôtesse. Quand le thermomètre grimpe enfin à 85°, les deux casseroles sont amenées dehors et déposées dans la belle fontaine de la ferme, où l'eau courante glacée va lentement les tempérer. «À quarante degrés, j'ajoute un yaourt dans chaque casserole, qui va servir de ferment, et je mélange au fouet.» Après quoi, Barbara va

## ORIGINE ASIATIQUE

Entre 6000 et 8500 ans avant notre ère, en Asie centrale, les éleveurs se sont aperçus que le lait caillait spontanément sous l'effet de ses propres bactéries ou de micro-organismes présents dans l'environnement. Des siècles avant la pasteurisation et le réfrigérateur, la fermentation se présente dès lors comme une formidable méthode de conservation. En résumé, des bactéries transforment les sucres naturels du lait en acide lactique. D'une région à l'autre, la diversité des souches, mais aussi des techniques de fermentation a conduit à une production quasi illimitée.

On dénombre ainsi quelque 400 dénominations dans le monde correspondant à une vaste gamme de laits fermentés, du kéfir au khoormog mongol et au khoumis kazakh. Si l'invention du yaourt est ainsi loin d'être établie, sa dénomination est un emprunt au turc yogmak, qui signifie cailler, coaguler.

répartir la masse dans sa collection de petits pots de verre de trois tailles différentes. Une fois placés dans la yaourtière, ils vont y séjourner quatre heures à 38 degrés, avant d'être refroidis et étiquetés. La production du jour sera proposée à la vente directe et aux clients hébergés dans les cinq chambres du château, voire chez quelques collègues de la région. Les quantités demeurent confidentielles, soit quelque 300 yaourts par semaine. «Aujourd'hui, on continue et on survit grâce à la vente directe, et le retour de nos clients nous aide à garder le moral...»

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS [www.boisbougynyon.ch](http://www.boisbougynyon.ch); [www.marchepaysan.ch](http://www.marchepaysan.ch)

## LES PRODUCTEURS BARBARA ET SAMUEL BAUMGARTNER

La première mention du lieu date de 1460 et le bâtiment a longtemps été une maison de maître, avant d'être tour à tour propriété de la commune de Nyon, d'abriter une école d'agriculture et une pension. C'est l'arrière-grand-père de Samuel qui rachète le domaine de Bois-Bougy dans les années 1920. Reprise en 2005 par Samuel et Barbara, cette exploitation de 69 hectares, dont une dizaine loués à un voisin, est très diversifiée: cultures céréalières et maraîchères, vignoble de 2,5 hectares vinifié par une coopérative, poules pondeuses, fleurs en autocueillette et agritourisme. Avec sa cinquantaine de vaches, le domaine est le dernier à produire du lait à Nyon. Mais les baisses du prix du lait ont incité le couple à miser sur la diversification en installant un automate à lait et un local de vente directe, auxquels s'ajoute l'élaboration de yaourts, fromages frais et glaces artisanales. Membre des Marchés paysans, le Domaine de Bois-Bougy vit désormais à plus de 20% de la vente directe.

