

Nicolas Pradervand collectionne les prix récompensant la qualité de ses jus de pomme. Il en produit chaque année près de 100 000 litres.



© PHOTOS OLLIVIER EVARD

**RENCONTRE** Arboriculteur et cidrier artisanal sur la Côte vaudoise, Nicolas Pradervand a été désigné «Producteur de l'année 2017» par le Centre romand de pasteurisation. Ses jus de pomme remportent régulièrement des concours.

## Élevé entre le verger et le pressoir, c'est le champion du jus de pomme

En arrivant, on aperçoit juste la haute stature de Nicolas Pradervand, dans l'ombre, au fond du hangar. Il en émerge, une caisse de jus de pomme à la main. En nous attendant, il a réapprovisionné le stand de vente directe sis en bordure de la route cantonale de Signy (VD). La tâche achevée, il embarque quelques pommes et nous emmène chez lui, à quelques pas de là. Dans la cuisine, son épouse Claire-Lise nous accueille, un économe à la main. Il lui manquait justement quelques fruits pour la compote. Ici, la pomme, on en cultive, on en vend, on en transforme et on en mange!

Nicolas Pradervand collectionne depuis de nombreuses années les médailles au Concours romand des jus de pomme et jus de fruits organisé par le Centre romand de pasteurisation (CRP). En 2017, il a été désigné «Producteur de l'année», parmi trente-cinq autres collègues. Et l'un de ses produits a été récompensé par le titre de «Jus de pomme de l'année». Aucun doute, cet homme a le talent pour identifier les goûts qui flattent le palais, réaliser les assemblages les plus harmonieux, magnifier les fruits du verger. Mais n'oubliez pas qu'il va s'en vanter. En bon Vaudois, il est de nature réservée. «Il suffit d'avoir de bonnes pommes pour faire du bon jus», se contente-t-il d'affirmer. On ne le croit qu'à moitié. «Nicolas Pradervand a à cœur de travailler très proprement. Il est très pointilleux sur la qualité des fruits. Cela explique une partie de son succès, explique Dominique Ruggli, président du CRP. Mais il dispose aussi d'un important savoir-faire dans l'assemblage des jus de pomme.» Voilà ce qui fait la différence.

### Le destin du petit Nicolas

Nicolas Pradervand a toujours «traîné au verger». Le domaine familial, acquis par son grand-père au sortir de la Deuxième Guerre mondiale, était d'abord agricole: vaches et grandes cultures. «Quand il l'a repris, mon père Philippe a très vite arrêté le bétail pour se concentrer sur l'arboriculture et la vigne.»

“

**Il suffit d'avoir de bonnes pommes pour faire du bon jus, affirme Nicolas Pradervand. Peut-on le croire? Gageons qu'il faut aussi, une bonne dose de savoir-faire!**

Coïncé entre l'urbanisme galopant et le développement des voies de communication, sa surface ne s'est pas beaucoup étendue. Par contre, ses propriétaires ont su répondre à l'évolution des habitudes de consommation. «On a toujours vendu des pommes, mais il y a vingt ans, les gens venaient une fois par année et emportaient une caisse de 25 kilos pour l'hiver. Aujourd'hui, plus personne ne fait des réserves. Les clients passent régulièrement. On propose désormais des contenants plus petits, jusqu'à 2 kilos.» Idem pour le jus de pomme. «Du temps des bonbonnes en verre, on avait souvent de la casse. Imaginez des dizaines de litres de jus de pomme inondant le fond d'une voiture ou de l'ascenseur! Avec les bag-in-box et les bouteilles en PET, c'est bien plus facile maintenant.»

### Une affaire de famille

Accompagnant notre discussion, de délicieuses effluves de compote de pomme s'échappent de la cuisine. Quand on l'interroge sur sa vocation d'arboriculteur, Nicolas Pradervand répond par l'évidence: «Je ne me rappelle plus vraiment comment j'ai fait ce choix.» C'est sans pression familiale en tout cas qu'il suit l'École d'horticulture de Lullier (GE) puis obtient une maîtrise fédérale, alors que son frère emprunte une toute autre voie. On imagine la satisfaction de son père qui a vu ainsi le travail de toute une vie se pérenniser. Aujourd'hui Philippe et son

épouse Christine profitent d'une retraite bien méritée, «tout en faisant trente-six mille petites choses qui nous rendent bien service», ajoute son fils. Ce féru de trains miniatures s'épanouit dans le village qui l'a vu naître, à deux pas du pressoir et en face de la maison de son enfance. D'ailleurs s'y trouve toujours une maquette de train qui n'a pas pu être déménagée. Gageons que, dans quelques années, Nathan, son fils âgé de 6 ans, traversera la route pour aller admirer le trésor de son papa.

### L'effervescence du pressoir

L'arboriculteur apprécie de ne pas vivre deux semaines semblables. C'est le lot de ceux qui œuvrent avec la nature et les saisons. De septembre à novembre, le travail à la cidrerie artisanale bat son plein. Secondé par des employés fidèles, il adore assembler les variétés, de la Golden pour la douceur, des pommes Jazz ou Tentation pour l'arôme. Dès le broyage, il repère les lots prometteurs. C'est l'effervescence autour du pressoir et l'odeur du moût embaume dans tout le village. «J'adore quand on ouvre le pressoir. Mais en fin de saison, il faut bien l'avouer, on n'en peut plus! Aucune tâche n'est vraiment une corvée, mais je n'aime pas devoir rattraper des boulots mal faits. C'est peut-être pour cela que je n'apprécie pas l'éclaircissage en été, nous confie-t-il. Cette saison nous fait penser aux vacances.» «Aux quoi? s'enquiert son épouse amusée. Je pousse toujours un peu pour que l'on parte. Sinon, à deux pas du hangar de vente directe et des vergers, on n'arrête jamais vraiment.»

Engagé au comité du Centre romand de pasteurisation ainsi qu'à celui des Marchés paysans, Nicolas Pradervand partage son temps entre le verger, le pressoir et la famille. Dans la cuisine, les bocaux de compote alignés n'ont plus qu'à refroidir. Ils égayeront les goûters du petit Nathan qui semble adorer tout autant les pommes que les trains.

MARJORIE BORN

+ DINFOS [www.judpom.ch](http://www.judpom.ch), [www.jus-de-pomme.org](http://www.jus-de-pomme.org)

### UN LIVRE

**Les BD de Tardi**



«J'adore l'atmosphère de la série Nestor Burma qui se passe dans les années 1950.»

### UNE MUSIQUE

**Queen**

«Leurs CD tournent régulièrement dans cette maison... Souvenirs de jeunesse.»

### UN PLAT

**Le filet mignon sauce aux morilles**

«Je suis plutôt douceurs, mais avec des pâtes, des petits légumes et un verre de vin, c'est parfait!»

### UN OBJET FÉTICHE

**Un train miniature**



«Enfant, j'ai débuté avec des rails et quelques wagons Märklin, puis la collection s'est agrandie.»