



Constituée de 70% de beurre, auquel Emmanuel Chassot ajoute des épices et des herbes aromatiques, la tartinade apéritive se déguste volontiers avec des plats de viande froide et de fromages.



© PHOTOS SEDRIK NIEMETH

DE SAISON Fondateur d'une petite entreprise agricole et familiale basée à Conthey (VS), Emmanuel Chassot est un passionné de cuisine, à la recherche de produits uniques et de recettes originales.

Saveurs & Nature réinvente le café de Paris avec la tartinade apéritive

Emmanuel Chassot s'en souvient comme si c'était hier. Invité chez des amis pour un souper il y a quelques années de cela, il ne voulait pas arriver les mains vides pour l'apéro. L'arboriculteur et viticulteur de métier n'avait pas non plus envie d'acheter un produit quelconque en magasin. Bien décidé à surprendre ses hôtes, il a eu l'idée de fabriquer un beurre café de Paris, le réinventant à sa façon, c'est-à-dire en supprimant le poivre et en dosant les épices différemment. Sa création, proposée sur des tranches de pain de seigle pour l'apéritif, a conquis ses amis qui lui en ont tout de suite commandé plusieurs pots.

Dans les petits locaux abritant son magasin baptisé Saveurs & Nature, le Contheysan ne se lasse pas de nous raconter son histoire. Les manches retroussées, il brasse avec ardeur 4 kilos de beurre fondu dans une grosse casserole; ils sont destinés à la confection de quelques pots de sa fameuse

tartinade. À ses côtés, deux employées préparent des paniers garnis débordant de produits du terroir valaisan.

Un peu de piquant

Aujourd'hui, la recette d'Emmanuel Chassot est disponible en quatre déclinaisons différentes. Le cuisinier propose une version originale, un café de Paris traditionnel, une création triple poivre et une au piment. Unique, chaque préparation a sa petite histoire. «Le beurre triple poivre est tout simplement né d'une erreur de dosage de ma part, comme son nom l'indique d'ailleurs, rigole Emmanuel Chassot. C'est l'opposé de ma première recette qui, du coup, n'en contient pas. Mais le résultat était tout à fait délicieux; voilà pourquoi je l'ai mis à mon assortiment.» Quant à la version au piment, elle est l'aboutissement d'une requête particulière. «Des amis m'ont demandé si je pouvais intégrer cet ingrédient dans une tartinade. Ce n'était pas chose

facile pour moi car je n'aime pas beaucoup le piquant, avoue le Valaisan. Et je ne peux pas créer ou vendre un produit que je n'apprécie pas.» En revanche, il adore expérimenter de nouvelles recettes. «En fin de compte, je pense avoir réussi à fabriquer un beurre qui garde le bon goût du piment, sans être agressif pour le palais.»

Disponible dans des pots de 100 ou 200 grammes, la tartinade se destine avant tout à être dégustée sur du pain de seigle, accompagnée par une assiette de viande froide et de fromages. Mais Emmanuel Chassot l'a également imaginée pour compléter un grand nombre d'autres plats. «Mes produits sont faits pour que mes clients puissent les manger comme bon leur semble, insiste le producteur. Tout comme le café de Paris, mes beurres peuvent être utilisés comme sauce, selon les goûts de chacun. Ils agrémentent parfaitement un plat de pâtes, par exemple. Le triple poivre accompagne aussi la viande rouge et la chasse. La pimentée, elle, se marie particulièrement bien avec le poisson et la volaille.»

La proximité avant tout

Cet amour de l'originalité et de l'expérimentation a poussé Emmanuel Chassot à créer Saveurs & Nature, sa propre entreprise de produits du terroir, en 2016. Les premières années, il s'était fixé comme objectif d'inventer au minimum trois produits par mois, en prenant une recette familiale ou traditionnelle et en l'adaptant à son goût. Résultat: la petite exploitation familiale de quatre employés propose aujourd'hui plus

DU PAIN, DU BEURRE, RIEN DE MEILLEUR

La coutume d'étaler un aliment sur du pain est propre à certains pays, notamment européens, et semble remonter à des siècles en arrière. Dérivé du latin *torta panis* (pain rond), le mot tartine serait ainsi apparu pour la première fois au XVI^e siècle. Dans le *Repas de nocces*, un tableau de Pierre Brueghel l'Ancien datant de 1568, on voit d'ailleurs un enfant avec sur les genoux une tranche de pain beurrée... et déjà bien entamée. Longtemps associées à la confiture, en Suisse, les tartines s'y déclinent de plus en plus volontiers aussi en versions salées, comme en Belgique ou en Suède, où elles sont de véritables institutions.

d'une centaine de spécialités différentes, allant des confitures aux soupes, en passant par les sirops et les vins. L'arboriculteur commercialise ses créations, qui sont disponibles en vente directe, en ligne ou encore dans de nombreux petits commerces en Suisse romande. «Je n'ai pas l'ambition de les distribuer dans les grandes surfaces, affirme-t-il. Je veux rester proche des consommateurs et des exploitants.» Saveurs & Nature cherche désormais à agrandir son réseau de distribution. Mais en conservant la philosophie qui a fait son succès: sauf bien sûr quand ce n'est pas possible, tous les produits sont fabriqués à base d'ingrédients locaux. «Une grande partie provient d'ailleurs directement de mon jardin», relève le Valaisan. Une preuve de plus que pour lui, le soutien à l'économie locale reste une valeur sûre.

MATTIA PILLONEL ■

LE PRODUCTEUR EMMANUEL CHASSOT

Enfant de Villaraboud, dans le canton de Fribourg, Emmanuel Chassot est fils de paysan. Ayant commencé un apprentissage en arboriculture, il quitte rapidement le cocon familial pour s'installer en Valais, qu'il ne quittera plus. Après avoir terminé sa formation, il travaille durant trente ans dans la recherche agronomique. Mais entre 2014 et 2015, l'arboriculteur perd son travail; il décide alors qu'il est temps pour lui de cultiver sa passion de la cuisine. Il rachète la cave de la Vignolle à Conthey et fonde Saveurs & Nature, qui fait partie de l'association Marché Paysan. Comme tout Valaisan de cœur, il travaille la vigne et produit ses propres vins à l'enseigne de la cave de la Vignolle. Il cultive également de nombreux arbres fruitiers, des abricotiers et des pruniers notamment, dont les fruits lui servent d'ingrédients dans la fabrication de ses multiples spécialités.

+ D'INFOS Saveurs & Nature, rue des Grands-Prés 38, 1964 Conthey, www.cavelavignolle.ch

