

LOCAL & BIO

2023

Manger local et bio
en Bourgogne-Franche-Comté

N°7

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

L'EXCELLENCE FAIT RECETTE !

Fière de l'excellente qualité des produits de Bourgogne-Franche-Comté, la Région soutient une agriculture moderne et durable. Ses productions variées sont reconnues en France et dans le monde, contribuant au développement économique de nos territoires. Petit tour d'horizon dans ce nouveau numéro de Local et Bio.



Photo © Xavier Ducordeaux

BILO BILO
Domblans (39)
Éleveur de vaches

EMMANUEL RIZZI - Jura

CHÂTEAU CHARDON

EN CONTREBAS DU VIGNOBLE DE CHÂTEAU-CHALON, EMMANUEL RIZZI ÉLÈVE UN TROUPEAU DE CINQUANTE VACHES DE RACE GALLOWAY. D'ORIGINE ÉCOTTAISE, LES ANIMAUX VIVENT EN PLEIN AIR À L'ANNÉE ET SONT NOURRIS EXCLUSIVEMENT À L'HERBE. LES PRODUITS QUI EN DÉCOULENT SONT À CLASSER PARMIS LES VIANDES D'EXCEPTION.

« Bilo bilo bilo! » - [pause de trois secondes] - Bilo bilo bilo! » Une tête de gros « nounours » noire et blanche sort enfin du bois. Puis une seconde, et bientôt 15. Emmanuel Rizzi a emprunté le même rituel que son grand-père pour appeler ses vaches qui paissent cachées dans les bois au fond de son pré: c'est « bilo bilo bilo! ». En patois jurassien, ça voudrait dire petit veau. L'agriculteur jurassien, installé à Domblans, élève en bio une cinquantaine de galloway. Une race d'origine écossaise, qui détonne au pays de la montbéliarde et de la charolaise. Mi-bovin, mi-panda, la galloway est recouverte d'un épais pelage noir et blanc laineux, qui lui permet de résister aux rugueux hivers jurassiens. Car pour Emmanuel Rizzi, pas question de rentrer ses vaches à l'étable 6 mois dans l'année. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'il a choisi cette race. Tardivement. Ingénieur-informaticien, il a attendu 40 ans avant de devenir agriculteur: « Ma compagne de l'époque était secrétaire. Elle voulait se réorienter et assouvir son rêve de devenir éleveuse de chevaux. » Le couple investit alors dans un cheptel de 30 quarter horse américains.

ÉLEVÉES 36 MOIS MINIMUM

Pour équilibrer les pâtures, Emmanuel Rizzi veut rapidement installer quelques vaches au milieu des chevaux. Il lui faut trouver une race rustique, comme ses chevaux,

capable de vivre en extérieur, été comme hiver: « On voulait également une vache avec de bonnes qualités bouchères. On s'est rapidement dirigé vers la galloway, qui avait l'avantage de ne pas avoir de cornes. » Un élément capital pour la cohabitation vache-cheval. Deux galloways, puis sept, viennent tenir compagnie aux chevaux durant plusieurs années. Mais en 2014, Emmanuel se sépare de sa compagne, qui part avec les chevaux. L'éleveur décide alors de tout miser sur ses galloways: « Je m'étais habitué à la race. A la viande. Elles sont élevées durant 3 ans minimum, quand une race classique est emmenée à l'abattoir au bout de 18 mois, dont plusieurs passés à l'étable. Elles ne mangent que de l'herbe. Ça change tout au niveau du goût. »

« EN POT-AU-FEU, ELLE EST MAGIQUE ! »

Le Jurassien fait rapidement grossir son cheptel pour le stabiliser à 50 têtes. Chaque mois, il en emmène une à l'abattoir de Champagnole. Tout est commercialisé en colis de 10 kilos, qu'il vend en direct auprès d'un fichier de particuliers fidèles. Chaque colis contient une côte, des biftecks, un rôti, mais aussi du bourguignon, de la daube, du jarret... « C'est dans ces « bas-morceaux », comme on dit, que la galloway donne le meilleur d'elle-même. Après trois heures de cuisson, elle a encore de la couleur, elle est encore capable de donner du goût à un bouillon, à des légumes. En pot-au-feu, elle est magique » promet l'éleveur. Ça tombe bien, la recette du mijoté de galloway vous est offerte dans les pages « Recettes » de votre magazine Local & Bio ...

Bilo Bilo
159, rue du village Blandans 39210 Domblans
Tél. 06 08 18 01 22
Site : www.bilobilo.atelier-griffonnage.eu
Mail : bilo@bilobilo.fr



JEAN-DAVID CAMUS - Côte-d'Or

LE CIDRE, COMME UN GRAND VIN

ECLECTIK
Beaune (21)
Fabrication de cidre

Photo © Xavier Ducordeaux

LÀ OÙ POUSSENT LES VIGNES LES PLUS CHÈRES DU MONDE, JEAN-DAVID CAMUS A DÉCIDÉ DE FAIRE... DU CIDRE. FERMENTÉES ET ÉLEVÉES COMME LES GRANDS VINS, SES CUVÉES SURPRENNENT ET COMMENCENT À SÉDUIRE LES CONNAISSEURS LES PLUS EXIGEANTS.

Quand Jean-David Camus retrouve un vieux pressoir dans la maison de sa grand-mère il y a quelques années, il ne sait pas encore que celui-ci va changer le cours de sa vie. Ce consultant en marketing dans le milieu du vin, multi-entrepreneur, tente un nouveau coup: créer, à Beaune, dans la ville des grands crus, une cidrerie artisanale. Parce qu'en Bourgogne, il n'y a pas que la vigne qui pousse: « En cherchant, j'ai appris qu'Avallon, ça vient d'aval, qui veut dire pomme en celte. Il y a par ailleurs une variété de pommes, l'Avrolles, qui est originaire de l'Yonne. Et du côté de Santenay, on trouve pas mal de vieux vergers: j'avais envie de faire revivre tout ça » explique Jean-David. Le projet Eclectik est lancé en 2020, en association avec trois amis: « Mon environnement, ce sont des jolis vins. Je baigne dans cet univers. Dès lors, j'ai choisi de faire du cidre comme on fait des grands vins. »

UN ÉLEVAGE EN FÛTS DE PRESTIGE

Tout va être étudié pour atteindre l'excellence. Dans le choix des pommes tout d'abord. Si Jean-David se fournit à Beaune, dans les environs de Dijon, ou encore dans le Jura, il tire l'essentiel de sa récolte des grands terroirs cidricoles français: la Normandie, la Bretagne, le pays d'Othe... Jusqu'ici, rien d'original. Ce qui fait la singularité d'Eclectik, c'est l'élevage. Les jus arrivent à Beaune entre octobre et novembre. Ils sont pris en charge par le « vigneron-cidricole » qui va les transvaser dans des fûts de vin ou de spiritueux prestigieux. Tous ont une histoire et ont contenu des grands crus issus de domaines viticoles réputés, des vieux Armagnac, des whiskies... « Mon travail va être de trouver le fût qui sublimera le mieux le jus de pomme en fonction de sa variété, de son terroir et du cidre que je veux obtenir au final » explique Jean-David. Les pommes

du pays d'Othe iront facilement se loger dans un fût de vin blanc qui préservera leur côté minéral et floral. Les pommes du pays d'Auge vont peut-être préférer un fût d'Armagnac ou de fine de Bourgogne pour renforcer leur rondeur et leur moelleux de bouche.

« UN VRAI ACCUEIL QUALITATIF SUR LE PRODUIT »

L'élevage dure 8 à 9 mois. Vient alors l'étape d'assemblage. Jean-David goûte ses 50 cuvées. Il mélange, il teste. Et compose: « Pour chaque cuvée, j'assemble entre 10 et 15 jus. Je vais chercher de la rondeur dans l'un, la vivacité dans l'autre, pour proposer une gamme de cidres marqués. » Les cidres sont mis en bouteille pour une prise de mousse selon la méthode champenoise. Sans sucre ajouté. Des extra-bruts qui commencent à séduire, à Beaune et ailleurs: les deux-tiers de sa production partent à l'export; le reste est commercialisé par les meilleurs cavistes du secteur. On commence aussi à trouver les cuvées « Confluence », « De cidre de là » et « Satori » sur les belles tables bourguignonnes. Alors qu'il s'appête à soutirer son troisième millésime, Jean-David l'assure: « On a un vrai accueil qualitatif sur le produit. Mais la route est encore longue, on n'est qu'au début de l'aventure. »

ECLECTIK - Petite Cidrerie en Bourgogne
3 Rue J.F. Champollion 21 200 Beaune
(sur RDV uniquement)
Tél. 06 19 98 15 53
Site : www.eclectik-cidrerie.com