



Un agriculteur vaudois a percé le mystère de l'ail noir

À Lussery-Villars, Christophe Gatabin est le premier paysan de Suisse à maîtriser de A à Z la production de ce bulbe aux gousses couleur charbon prisé des chefs.

Antoine Hürlimann

Enveloppées par des épilures sèches et brunies, les gousses d'ail noir de Christophe Gatabin, agriculteur à Lussery-Villars, sont couleur charbon. Des reflets ébène intenses et brillants. Presque mou entre l'index et le pouce mais ferme sous la lame d'un couteau, le condiment développe en bouche des arômes au moins aussi renversants que son aspect. Réglisse, vinaigre balsamique, pruneau d'Agen ou baies rouges confites, caramel léger... étonnement sublimé par une touche fongique rappelant le parfum des morilles. Le tout avec beaucoup d'umami, cette cinquième saveur qui vient rehausser les goûts.

«La première fois qu'un apprenti en a dégusté sur une tranche de pain, il m'a demandé avec quel fruit était faite la confiture», raconte, amusé, le trentenaire implanté sur la rive ouest de la Venoge, qui figurait parmi les quatre finalistes de l'agroPrix 2020.

Son produit *made in* Gros-de-Vaud déboussole les sens des palais non avertis. Aujourd'hui méconnu dans le canton, l'ail noir - qui serait apparu sur la côte sud-est du Japon au début des années 2000 - n'était

mentionné sur presque aucune carte des cuisines occidentales il y a encore quinze ans. Cette denrée souvent vendue à prix d'or (22 francs les 100 grammes pour les têtes de Lussery-Villars) se fait toujours rare, même si désormais les bonnes tables se l'arrachent. Christophe Gatabin, lui, a ouvert la voie. Le cultivateur précurseur est le premier à produire le précieux bulbe de A à Z en Suisse.

Volonté de se distinguer

Dans le Nord vaudois, mais aussi entre Lausanne et Villeneuve, une poignée d'artisans du goût commercialisaient pourtant déjà cette délicatesse flanquée de leur logo avant que le maître agriculteur ne s'y mette en 2018. Mais ces commerçants transforment de l'ail blanc acheté ailleurs et ne le plantent pas. Contrairement à Christophe Gatabin, qui cherchait depuis longtemps «un petit quelque chose» pour se distinguer de la concurrence.

Si le travail ne manque pas sur les terres familiales du domaine du Verger - vaches allaitantes, élevage de poulets, grandes cultures, pommes de terre ou encore pen-

sion pour chevaux -, l'homme s'est passionné pour l'ail «ordinaire» après un voyage à Châteauneuf-du-Pape en 2014. «J'adorais en manger tel quel, cru, et quand j'ai vu des paysans en pleine récolte ça m'a convaincu de me lancer. J'ensemence en octobre et je récolte en juin», explique l'autodidacte, qui précise qu'il n'a entendu parler des gousses noires que plus tard. «J'étais tombé sur des publicités pour des compléments alimentaires. J'ai fait mes recherches et j'ai remarqué que personne n'en produisait autour de moi.»

Entêtement payant

L'agriculteur, qui détient aussi un CFC d'employé de commerce, s'est mué en alchimiste. «J'ai passé des mois à chercher la bonne recette, reprend-il. J'en ai sorti des kilos trop secs... Cela me faisait mal au cœur d'aller les jeter dans le tas de fumier.» Son entêtement finit par payer. Mais il refuse de nous montrer son «laboratoire», où les têtes d'ail sont mûries au minimum un mois à environ 80°C, avec un taux d'humidité précis mais lui aussi secret. Elles sont ensuite séchées avant d'être proposées à la vente en



ligne et chez différents revendeurs.

«On obtient le produit fini grâce à une lente caramélisation des sucres, qu'on appelle la réaction de Maillard, en utilisant uniquement l'humidité de l'ail sans ajout. Ça le rend plus assimilable pour notre organisme», indique Christophe Gatabin, tout en jurant qu'il n'a rien à cacher. «J'ai envie que ma recette et mon étuve étudiée maison restent un secret propre à mon savoir-faire.»

Des bienfaits réels?

L'intérêt de l'ail ne serait pas purement gustatif. D'après des études plus ou moins sérieuses, on lui dénombrait des vertus thérapeutiques exceptionnelles: baisse du

mauvais cholestérol ainsi que des triglycérides (sorte de lipides), diminution de la pression artérielle et renforcement du système immunitaire... Et les gousses pourraient même aider dans la lutte contre certains cancers. Christophe Gatabin tempère immédiatement: «On sait que c'est un produit sain qui est riche en antioxydants, acides aminés et vitamines, mais je ne suis pas médecin et je n'ai pas encore fait analyser mon ail. Ce qui est sûr, c'est qu'il ne donne pas une mauvaise haleine et qu'il se consomme comme un bonbon.»

Le producteur ne prévoit pas de se développer dans la santé. Surpris à chaque fois qu'il goûte son produit travaillé par un chef, il ai-

merait l'accorder avec d'autres produits régionaux. «Je cherche un chocolatier qui voudrait faire des expérimentations et j'ai aussi approché un fromager pas très loin de chez moi. Ce qui est génial avec l'ail noir, c'est qu'il prend vraiment les caractéristiques du terroir. Alors j'aimerais m'associer avec des gens du coin pour faire rayonner la région de la Venoge.» La suite logique des choses pour celui qui envie à la France ses multiples signes d'identifications protégées «qui mettent en valeur le travail et le produit».

Pour commander l'ail noir de Christophe Gatabin mais aussi la viande de bœuf de la ferme familiale: www.domaineduverger.ch



Primé
L'ail noir de Christophe Gatabin figurait parmi les quatre finalistes de l'agroPrix 2020. JEAN-PAUL GUINNARD



Gastronomie

La Croix-Blanche sublime l'or noir de Lussery-Villars

Menu À quelques centaines de mètres de chez Christophe Gatabin, l'excellente Auberge Communale de la Croix-Blanche cuisine son ail noir à toutes les sauces. Le soir de notre visite, Jacky Millieret et Marion Carnal ont montré l'étendue de leur savoir-faire. Pour se mettre en appétit, un velouté à la courge du village (Ludovic Gatabin) accompagné d'une tuile dentelle à l'ail noir et de sa chantilly aussi parfumée du précieux condiment. On enchaîne sur une délicate raviole ouverte de foie gras chaud, poireaux confits et espuma de bolet avec laquelle le subtil arôme fongique de l'ail noir fait des merveilles. Puis filet mignon de porc local (famille Chappuis) cuit à basse température arrosé d'un jus au Garanoir du Château d'Éclépens, aussi puissant dans le verre que dans l'assiette, avec une fine purée de pommes de terre et son tube croustillant. Sans oublier les légumes de saison. Le tout toujours généreusement agrémenté d'ail noir, évidemment. «C'est un produit très intéressant car on peut le cuisiner aussi bien en plat qu'en dessert», s'exclame Jacky Millieret, qui sait par ailleurs se distinguer lorsqu'il mitonne des plats en trompe-l'œil plus vrais que nature. «Il accompagne avec délices énormément de choses: un gibier, un poisson, un fromage frais, une soupe... L'ail noir est un concentré de saveur qui ouvre le champ des possibles.



PHOTOS: JEAN-PAUL GUINNARD

À l'Auberge de la Croix-Blanche de Lussery-Villars, Jacky Millieret achève son velouté à la courge et ail noir.



Les arômes de l'ail noir se marient parfaitement avec l'espuma de bolet qui accompagne cette raviole.

Et quelle chance de l'avoir directement dans le village! Même si le restaurant a dû fermer ses portes à cause de la situation sanitaire, les gourmands peuvent toujours passer commande. On



Le filet mignon de porc local se déguste avec un jus au Garanoir et au précieux condiment.

trouve notamment au menu du soir de la poitrine de porc confite de la famille Chappuis, son jus à l'ail noir de Christophe Gatabin, des nouilles et des petits légumes pour 30 francs.



«L'aliment miracle pour la santé n'existe pas»

Diététique L'ail noir passionne, et il est difficile de savoir si les supposées vertus qu'on lui attribue sont réelles

ou non. **Anne Blancheteau**,

diététicienne ASDD, responsable du service nutrition et diététique des Éta-



blissements hospitaliers du Nord vaudois (EHNV), fait tout d'abord remarquer que la littérature scientifique à son sujet est relativement limitée. «Ce condiment a très probablement un intérêt, mais il est important de rappeler qu'un aliment, seul, n'a pas force de guérison, insiste-t-elle. L'aliment miracle pour la santé n'existe pas.» Pour la soignante, l'ail noir a effectivement des propriétés intéressantes, mais «rien ne remplace une alimentation saine et variée, dans des quantités raisonnables».

«Le mieux est l'ennemi du bien, reprend-elle. Les aliments trop vitaminés, avec trop d'antioxydants par exemple, ne doivent pas être consommés régulièrement. Le brocoli, le curcuma ou encore l'ail ont eu leur heure de gloire. Mais nous n'avons encore jamais trouvé un aliment qui soigne.» D'après Anne Blancheteau, mieux vaut donc se concentrer sur les qualités gustatives du produit que sur des propriétés thérapeutiques souvent fantasmées par des blogs qui ne sont pas animés par des experts.