

# 1800 litres de verjus pour l'année

**VIEILLES RECETTES** ► Il y a trois ans, le jus acide avait valu aux caves Adrian Mathier Nouveau Salquenen S.A. le Prix de l'innovation agricole suisse. Mais sa production reste modeste.

## PASCAL CLAIVAZ

Diego et Adrian Mathier propriétaires des caves Adrian Mathier Nouveau Salquenen S.A. ont réinventé le verjus. Ils ont commencé à le produire en 2007. Le jus acide leur avait fait gagner le Prix d'innovation agricole suisse de bronze de cette année-là. En fait, ils avaient repris une vieille recette du Moyen Age.

Le verjus est un jus acide extrait de raisin n'ayant pas mûri. Les deux vignerons l'ont fabriqué à partir de grappes de syrah vertes, auxquelles ils ont rajouté un peu de sel et qu'ils ont pasteurisées. Le produit bénéficie d'une acidité douce et d'un arôme de fraîcheur qui en fait une excellente alternative au vinaigre et au jus de citron.

## Les meilleurs s'en servent

Diego Mathier nous a assuré qu'il ne faisait plus sa salade qu'au verjus. «C'est excellent pour remplacer le vinaigre. Mais on peut également s'en servir pour relever le goût de poisson au lieu de la traditionnelle tranche de citron.» L'idée de fabriquer du verjus lui a été suggérée par Heinz Rüfibach, le chef de l'hôtel Alpenhof à Zermatt, dont la cuisine est créditée d'un 15 au GaultMillau. Le chef lui-même s'en sert régulièrement pour les mets de poissons et pour toute préparation qui demande de l'acidité, y compris certains desserts. «Le produit est vraiment excellent et le fait qu'il provienne d'un vigneron valaisan augmente sa cote auprès de nos clients», nous a-t-il assuré. Markus Neff du Fletschhorn de Saas-Fee, l'une des stars de la cuisine moderne, (1

étoile Michelin, 18 points au GaultMillau), n'est pas non plus avare de compliments: «En plus de son originalité, nos clients sont très contents de savoir qu'il s'agit d'un produit régional». Markus Neff l'utilise pour les préparations qui nécessitent de l'acidité, pour le poisson et pour certains desserts.

Mis en vente depuis 2007, le verjus des frères Mathier n'a pas beaucoup de concurrents. En Valais, il y aurait deux autres producteurs dont un de verjus biologique. L'un ou l'autre producteurs devraient également se trouver dans le reste de la Suisse.

## Gigantesque déchet

Cette année, la cave Adrian Mathier Nouveau Salquenen a produit 1800 litres de verjus, à 5 francs le quart de litre. Ce sont les 4 hectares de syrah qui se prêtent le mieux à la production du jus acide, en raison de la saisonnalité du cépage. Chaque cep a trois sarments qui produisent 2 à 3 grappes chacun. Sur chaque sarment, on coupe une grappe ou deux et sur chaque cep de 3 à 6 grappes. Le déchet est gigantesque. Dans ce contexte, 1800 litres de verjus c'est très peu. Même pour quatre hectares de vigne. «Le produit pourrait connaître un plus grand succès car ce ne sont pas les grappes coupées qui manquent», estimait Diego Mathier. «Mais ça nous fait également de la publicité indirecte. Nos clients s'aperçoivent ainsi que nous coupons effectivement beaucoup de grappes.» Même en France, qui est l'inventrice du verjus, la progression reste lente.



Diego Mathier avec le verjus de la production 2010 des caves Nouveau Salquenen. Le jus acide lui a valu le Prix d'innovation agricole suisse. LE NOUVELLISTE