

LE CAHIER DU TERROIR

DE SAISON

Chez Denis, les terrines sont à la fête



Les terrines varient au gré des saisons chez cet artisan fribourgeois du bon goût. Aux marrons, au cerf ou au potimarron, elles régaleront les gourmands.

«**T**ous mes produits sont fabriqués avec des ingrédients locaux, de saison et frais. Sans additifs, exhausteur de goût ou toute autre cochonnerie!» Le ton est donné. Chez Denis Grossrieder, on ne plaisante pas avec la qualité! À 27 ans, ce jeune Fribourgeois s'est fait une réputation sur les marchés romands avec ses terrines maison. Dans son laboratoire de Vuadens (FR), il met les bouchées doubles en vue des fêtes de fin d'année. Il enfourne une ribambelle de bocaux de terrines de bœuf d'Hérens à l'abri-

cotine. Ces préparations qui se tartinent en apéro comme en pique-nique sont sa spécialité. «J'aime la philosophie de ce produit, un peu dans la tendance bistronomie. À partir de morceaux de moindre valeur, que les gens ne cuisinent plus guère, on fabrique un produit haut de gamme. C'est le travail et la créativité du cuisinier qui donnent la valeur ajoutée au produit.»

Et de l'inventivité, Denis en a à revendre: terrines de cerf de Gruyère aux baies de genièvre, de dinde aux marrons glacés, de truite de Neirivue au lait de coco et curry doux ou de potimarron aux noisettes torréfiées. Sa carte automne-hiver met l'eau à la bouche. «Mes produits sont saisonniers et temporaires, revendique-t-il. Et j'explique très volontiers ma démarche à mes clients. Je n'achète pas de viande congelée, donc je n'ai pas d'agneau hors saison ou de cerf au printemps. Par contre, dès que les asperges sont sur le marché, je les associe à de la truite. C'est un monstre boulot que des les peler et les blanchir, mais quel bonheur de retrouver ce goût printanier!» Trois classiques sont toutefois proposés à l'année:

BON À SAVOIR
N'en faites pas des pâtés!
 Les terrines se différencient des pâtés par leur mode de cuisson. Dès le Moyen Âge, les premières étaient cuites dans des récipients en terre, tandis que les seconds l'étaient dans de la pâte, comme leur nom l'indique. Cette pâte n'était pas forcément comestible mais servait à protéger la viande, notamment durant le transport. Porc, volaille, carpe, anguille, mouton, venaison, poissons ou oiseaux sauvages: à l'époque tout est bon à être haché! Pâtés et terrines ne doivent pas être confondus avec la farce, qui est aussi un mélange de divers ingrédients, mais qui est utilisée pour remplir un autre aliment creux avant cuisson afin qu'il garde sa forme. De la cuisine à la scène, il n'y a qu'un pas! Le mot farce désigne aussi, depuis la même époque, un intermède comique inséré dans une représentation liturgique.

bœuf d'Hérens et abricotine, truite fumée et terrine de campagne au cognac. Le Fribourgeois met un point d'honneur à s'approvisionner chez des producteurs choisis. Le porc, de diverses boucheries de la région. Les dindes ont couru dans des prairies en Thurgovie, l'agneau est gruérien. Le cerf provient de la ferme de l'Abbaye, toute proche. Les œufs? Ce sont ceux du beau-frère et Denis s'emploie à les casser un à un, alors que d'autres les achètent déjà conditionnés en berlingot. Le charcutier rêverait de s'approvisionner en poissons du lac, mais les prises sont trop aléatoires, il s'est donc tourné vers la pisciculture gruérienne de Neirivue. «Elle est proche de la source, l'eau y est donc particulièrement fraîche et propre.» À terme, il souhaiterait dénicher du bœuf élevé en terre fribourgeoise. D'ailleurs, l'une de ses bonnes résolutions pour 2017 est d'aller à la rencontre de producteurs de races à viande.

Recettes saisonnières

Cuisiner avec des produits frais oblige Denis à ne préparer que de petites quantités à la fois. Le voilà maintenant en train de hacher assez grossièrement des joues de bœuf, du lard gras et des foies de volaille. Ces derniers rajoutent du moelleux à la masse. Sel, poivre, maïzena pour le liant, persil, oignons et abricots secs trempés dans l'abricotine complètent la recette. «Je ne mets plus de sel nitrité, utilisé pour fixer la couleur rouge. Les nitrites sont peu re-

commandés pour la santé. Mes terrines de viande ont donc une couleur naturelle, un peu plus brune, mais cela n'altère en rien le goût, signale l'artisan. De plus en plus d'acheteurs s'inquiètent de la provenance des ingrédients.» Pour une cliente devenue végétarienne, il a même créé des terrines sans viande et en fabrique des «véganes, sans lactose et sans gluten» pour répondre aux préoccupations du moment.

Le mélange est désormais prêt à être mis dans des bocaux de 125 grammes qui seront vendus entre 7 fr. 50 et 11 fr. Le charcutier devra d'abord les stériliser doucement dans un four à vapeur – une opération qui dure pas loin de trois heures sans jamais dépasser les 100 degrés. Denis présente désormais ses terrines dans de jolis bocaux avec des joints en caoutchouc et une monture métallique. Un choix mûrement réfléchi, après plusieurs expériences de contenants différents. «Je cherche toujours à m'améliorer, à gagner en cohérence. En revanche, loin de moi l'idée de quitter l'artisanat pour produire à grande échelle. Je tiens à continuer à travailler avec des épiciers et des revendeurs qui partagent la même passion des bons produits que moi et respectent leurs clients.» Ne reste pour les gourmets qu'à dénicher l'enseigne Chez Denis sur les marchés où il est présent en Romandie.

MARJORIE BORN

+ D'INFOS Où le trouver? Sur les marchés de Lausanne (mercredi et samedi) et Bulle (jeudi). Infos au tél. 079 456 12 44, www.chez-denis.ch

L'ARTISAN

Denis Grossrieder est Fribourgeois de cœur et cuisinier de métier. Après un apprentissage à l'Hôtel-de-Ville de Fribourg, il travaille à la Pinte des Mossettes avec Virginie Tinembart.

Il y développe son amour des bons produits et des méthodes de préparation simples. Pour donner un coup de main à son papa, sélectionneur et affineur de fromages, Denis fait les marchés en hiver. Il garnit son étal avec des terrines maison, qui ont très vite eu du succès. «Il y a quatre ans, j'ai décidé de me mettre à mon compte. Sur les marchés, je propose toujours un choix de fromages affinés par mon papa, quelques produits d'épicerie fine et mes terrines, chutneys, pestos et foies gras.» Soutenu par sa famille, Denis Grossrieder espère parvenir l'an prochain à vivre de ses produits.

En attendant, il travaille toujours un jour par semaine pour son père, partage le même laboratoire et se débrouille pour être présent sur plusieurs marchés hebdomadaires de Romandie.

