

Le roi de la terrine, c'est lui. Denis Grossrieder sera dans *Les Saisons de Pique-Assiette* demain sur la RTS

# Les «plats canailles», le sel de la vie

«AURÉLIE LEBREAU

**Gastronomie** » Le roi de la terrine dite maison, garantie donc sans aucune diablerie industrielle, ouvrira demain soir la neuvième saison des *Saisons de Pique-Assiette*, l'émission culinaire de la RTS imaginée par Annick Jeanmairet et filmée dans sa cuisine. Le roi de la terrine? C'est évidemment Denis Grossrieder, basé à Vuadens et rayonnant avec ses pots de verre (surtout pour ce qu'ils contiennent) de Genève à Porrentruy. Pour la télévision, il a choisi de confectionner une terrine de cochon, agrémentée de noix (dont il casse la coquille d'une simple pression de la main, nous ne naissons pas tous égaux) et parfumée à la Souboziane, un alcool de gentiane fabriqué artisanalement à Souboz dans le Jura bernois. Hormis un brin de patience pour la cuisson, sa recette n'a rien de sorcier. Entretien avec un amoureux des bons produits.



Annick Jeanmairet et Denis Grossrieder, en pleine terrine de cochon. RTS/Philippe Christin

**Les terrines sont des plats que l'on imagine volontiers compliqués à réussir. Mais vous, vous nous rassurez...**

**Denis Grossrieder:** Oui, une terrine peut être assez simple à réaliser. Il faut juste prendre du temps et avoir un hachoir sur son robot ménager. Et même, le boucher peut préparer la viande.

Ce qui me plaît beaucoup dans le fait de préparer des terrines, c'est que cela permet de valoriser des morceaux qui s'écouleraient normalement moins bien. Pour le cochon, nous parlons du quartier avant, soit l'échine et l'épaule.

**Votre marque de fabrique est de n'utiliser que des ingrédients «simples»...**

Effectivement je n'ajoute aucun «améliorant», que ce soit des conservateurs, des exhausteurs ou des correcteurs de goût et de texture. Je ne travaille que des produits sains.

**... et locaux!**

Quand je me suis lancé à temps plein dans cette aventure, en 2017, je suis allé voir plusieurs producteurs pour les convaincre de me fournir. Je suis complètement dépendant d'eux, de leur savoir-faire. Et

eux ont besoin de moi. Ce sont des relations de confiance qui se nouent. Au final, je connais tous les éleveurs des animaux que je transforme!

Trouver des gens qui travaillent bien, c'est donc une part non négligeable de mon travail. J'ai la volonté de constamment améliorer mes produits. Par exemple en ce moment je cherche à ne m'approvisionner qu'en cochons bio, mais ça n'est pas si facile que ça...

**Dans l'émission d'Annick Jeanmairet, vous parlez de terrine réconfortante, dites-nous-en plus...**

L'hiver on a plutôt envie de raclette ou de terrine de cochon. Ces plats canailles, comme je les appelle, sont réconfortants. Ils obéissent aussi à une réalité pay-sanne: la choucroute se mangeait en hiver, quand les légumes étaient plus rares et que le chou fermenté et les salaisons se conservaient longtemps.

L'été, je propose des choses plus rafraîchissantes, des terrines à base de volaille, tomates séchées et feta. Des choses moins grasses et moins lourdes que le cochon. Je cuisine aussi une terrine de truite (de Neirivue), foie et citron...

**Nous venons de vivre une année extrêmement particulière. Comment s'est-elle passée pour vous?**

Mitigée, j'ai perdu toutes les ventes sur les différents manifestations et marchés ainsi que les bars à vins et à bières que je fournis normalement et qui ont fermé. Mais je l'ai compensé dans les épiceries où je suis présent, et là, les ventes ont cartonné! J'ai pu engager, comme prévu, une seconde collègue cet automne.

**Les marchés paysans séduisent. Le local devient un terme de plus en plus important, non?**

Quand j'ai commencé à vendre mes terrines sur les marchés en 2012, on parlait déjà du terroir comme une tendance. Disons que l'année que nous venons de vivre a accéléré le mouvement. Les gens ont plus de temps pour faire et acheter autrement. On a vu l'engouement pour faire son pain soi-même. Pour ma part, je me sens extrêmement chanceux d'avoir une affaire qui roule. Je connais tellement de collègues malheureusement moins bien lotis que moi.

**A Vuadens, vous fabriquez vos terrines, mais n'en vendez pas. Vous écoutez vos produits par un vaste réseau d'épiceries. Cela pourrait-il changer?**

Ce n'est pas un objectif aujourd'hui. A l'heure actuelle je fabrique un peu plus de 60 000 terrines par an (en 2020) et j'aime à souligner que pour un industriel, ce ne serait même pas sa production mensuelle. Pour les écouler, j'ai entre 80 et 100 partenaires, de Porrentruy à Genève. Chaque semaine, je livre une région différente. Dans certains magasins je ne dépose que 10 à 15 pots, dans d'autres c'est 100. Mais je ne verrais pas refuser de livrer une épicerie sous prétexte que son volume n'est pas suffisant. Je travaille au ressenti, à la rencontre et donc souvent avec de toutes petites épiceries. Et je me dois d'être cohérent: je travaille en dehors de la grande distribution, c'était mon objectif quand je me suis lancé, et donc je livre de petits magasins! »

» Chez Denis, [www.chez-denis.ch](http://www.chez-denis.ch)  
» *Les Saisons de Pique-Assiette* avec Denis Grossrieder, sa 13 février, RTS1, 18h45.

## JEUX

Tirages du 11 février 2021

**MAGIC 3**  
ORDRE EXACT: Fr. 593.70  
TOUS LES ORDRES: Fr. 99.00  
MILIEU: Fr. 5.90

**MAGIC 4**  
ORDRE EXACT: Aucun gagnant  
TOUS LES ORDRES: Aucun gagnant  
1er CHIFFRE: Fr. 13.80

**BANCO**  
2 7 15 17 18 22 24  
27 31 34 41 42 43  
45 51 59 62 64 67 69

Seule la liste officielle des résultats de la Loterie Romande fait foi.  
[www.loro.ch](http://www.loro.ch)



## SUDOKU

3		7	9					5	
			3	8		1			
9					1				
4							8	5	
7		1				9		6	
2	5								7
			8						1
		9		4	5				
	7				9	3			8

N° 4517 Difficile

La règle du SUDOKU est on ne peut plus simple. Le but est de compléter la grille en utilisant les chiffres de 1 à 9 et en tenant compte que chaque ligne, colonne et carré contient tous les chiffres une seule fois.

Retrouvez la solution avec une nouvelle grille dans la prochaine édition de *La Liberté*

Grilles de fabrication Suisse  
[WWW.EX-PERIENCE.CH](http://WWW.EX-PERIENCE.CH)

Solution grille n° 4516

1	2	4	9	6	7	8	3	5	
3	9	6	8	5	2	4	1	7	
7	5	8	3	1	4	6	2	9	
9	6	1	4	7	8	2	5	3	
5	4	7	2	3	6	1	9	8	
2	8	3	1	9	5	7	4	6	
6	7	2	5	4	9	3	8	1	
4	3	9	6	8	1	5	7	2	
8	1	5	7	2	3	9	6	4	

## MOTS CROISÉS

- Horizontalement**
- Abêtir.
  - Surprendre. Bel et beau chez Pavese.
  - Fit briller. Pahlavi père et fils.
  - C.-à-d. Rouge blason.
  - Passer sans se mouiller. Fin des programmes.
  - Buffle. Oncle esclave.
  - Le lire, c'est rire. En marge de la société.
  - Rien à frire. Jolson intime.
  - Produit par les abeilles. Utilisée par Tarzan.
  - Préparer l'avenir.

- Verticalement**
- Mesure de poids. Atchoum.
  - Il éborgna Polyphème. Mousse.
  - Bus. Amuses. Il finit les restes.
  - Superposa. Homme des Highlands. Entre La Côte et le lac.
  - Répartie du sceptique. Réponse de sourd.
  - Vérité. Ante Christum.
  - Toxicomane.
  - Reparer les chaussures.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

## SOLUTION DU JEUDI 11 FÉVRIER

- Horizontalement**
- Instantané. 2. Nombreuses. 3. Via. Guetta. 4. Erreur.
  - Théorie. 6. Ta. Nadir. 7. Adonnes. Do. 8. Iritis. Leu.
  - Rasée. Kart. 10. Ere. Liasse.
- Verticalement**
- Inventaire. 2. Noir. Adrar. 3. Smart. Oise. 4. TB. Ehonté.
  - Argue. Niel. 6. Neurones. 7. Tue. Ras. Ka. 8. Astrid. Las.
  - Net. Eiders. 10. Esau. Route.