

Formé auprès de grands chefs, un jeune Gruérien revisite les traditions charcutières

Denis et la terrine plus que parfaite

« VÉRONIQUE ZBINDEN

Terroir » Sa dernière invention? Le Plus-que-Parfait, pâte à tartiner malicieusement – et très librement – inspirée du Parfait. L'original fut créé à Fribourg, pendant la guerre, pour écouler les résidus de levure de bière de la brasserie Cardinal et offrir des protéines bon marché (comme vous le rappellera *La Liberté* de vendredi)... Tel n'est pas le propos de Denis Grossrieder. Dans son pâté à lui, rien que des ingrédients de qualité: foies de volailles, un peu de lard pour le moelleux, des œufs de la région, un mélange d'épices secret – et surtout zéro additif, souligne notre homme. Résultat, ce Plus-que-Parfait est déjà un gros succès...

Ce Gruérien enjoué au sourire irrésistiblement gourmand est ma fois tombé dedans tout petit, issu d'une famille qui fait bonne chère et avec un papa affineur de fromages, dont il partage désormais le local à Vuadens. A dire vrai, il se destinait à l'enseignement, mais sa passion des bonnes choses l'a rattrapé un jour, sur le marché de Fribourg. A force d'y côtoyer Frédéric Kondratowicz, son gourou en cuisine, celui-ci lui propose un stage. Stage qui sera suivi d'un apprentissage à l'Hôtel-de-Ville, où Denis apprend les bases, les techniques, les meilleurs produits et leurs fournisseurs, la rigueur et le stress du cuisinier à l'heure du coup de feu, le bonheur de combler des hôtes.

Détour par les Mossettes

Sitôt sa formation terminée, Denis se voit proposer une place à la Pinte des Mossettes, à l'époque de Virginie Tinembart et Georgy Blanchet. Autre expérience enrichissante, complémentaire de la précédente. A Cerniat, il est chargé des entrées froides et de



Les terrines de Denis Grossrieder sont artisanales et saisonnières. Terroir Fribourg

la pâtisserie: «On travaillait moins dans l'urgence, il fallait arriver avec des idées et trouver les moyens de les réaliser, cela laissait une grande latitude à la créativité...»

Une créativité qui affleure désormais dans sa gamme de produits aux intitulés alléchants. Lapin et aspérule, bœuf d'Hérens et abricotine, volaille aux herbes des Alpes, truite à la flouve et reine-des-prés, etc. C'est que la Pinte fonctionne selon un calendrier saisonnier: il «fallait bien s'occuper» entre deux saisons. D'où l'idée de créer sa petite entreprise de terrines artisanales...

Une affaire qui marche

Denis vend les fromages de Papa sur les marchés et, entre deux, fait goûter ses fameux pâtés... Le bouche-à-oreille fait le reste, l'affaire tourne de mieux en mieux, le succès survient presque trop vite: à l'heure de retourner aux fourneaux de Cerniat, Denis se voit contraint de faire un choix.

A l'enseigne de Chez Denis, simplement, il entend valoriser le terroir qu'il aime et s'affilie à l'association Terroir Fribourg. Les ingrédients proviennent de la région, rarement au-delà du canton: l'agneau d'un élevage de Semsales, le porc de fermes fribourgeoises, la truite de Neirivue, les œufs et la crème double de la Gruyère; quant aux plantes sauvages, ce sont celles que lui ramène Irène Gachoud, cueilleuse de Judith Baumann et de Virginie Tinembart.

Ethique, suivi, traçabilité. Les terrines sont artisanales et saisonnières, du coup: à l'aspérule et à la flouve succéderont l'abricot, les herbes du Saint-Bernard, les tomates séchées et les cornes d'abondance, la

pistache, à l'automne. Il y a aussi dans cette démarche le souci de valoriser des morceaux souvent délaissés faute de connaissances et qui font ici merveille.

Bientôt la chasse

Denis Grossrieder a repensé et réinventé ses classiques. «Les manuels vous disent de compter en quarts: porc, lard, foie et ingrédient principal à parts égales, mais pas question de diluer les saveurs!» La part du porc et du lard est ainsi réduite au minimum (entre 10 et 15%), pour ne garder que l'onctuosité, les morceaux goûteux soulignés des notes sauvages ou fleuries, les abricots sont mis à macérer dans de l'abricotine, la flouve et la reine-des-prés infusées dans la crème double de la Gruyère, etc. Il renonce au sel nitrité, et tant pis pour la couleur moins spectaculaire des terrines, qui ne contiennent ainsi aucun

agent conservateur.

Enfin, bonne nouvelle pour les amateurs, dès l'automne, le gibier utilisé sera uniquement sauvage: cerf, sanglier, chevreuil, occasionnellement bouquetin ou chamois, seront tirés par des chasseurs de la région ou du Valais, voire issus de tirs de régulation. Denis a repris la filière des terrines de Rosière, à Belfaux, qui cessaient leur activité.

Et où trouver ses épatants petits pots? Le réseau de distribution s'étend désormais à l'essentiel de la Suisse romande: épiceries, fermes et petits commerces; Denis entend renoncer aux marchés pour se concentrer sur la fabrication. »

» www.chez-denis.ch

«Pas question de diluer les saveurs!»

Denis Grossrieder