

## Leurs épices invitent à voyager dans des terroirs éthiques

A Saint-Légier, Yaksha propose une trentaine de condiments haut de gamme.

Romain Michaud Textes  
Florian Cella Photos

Retrouver le goût de ce fameux plat dégusté un soir sur une berge du Mékong ou encore de cette assiette dévorée dans les collines du Kerala lors du dernier voyage en Inde. Un souhait pour bon nombre de cuisiniers en herbe, une fois revenus au pays, mais qui se heurte souvent à une problématique: la qualité et la fraîcheur des épices.

Pour retrouver ces goûts précis, Jenny et Sylvain Botter, un couple passionné de cuisine du monde et de voyages - ils ont par ailleurs lancé, avec succès, un guide touristique en format vidéo - ont fondé, fin 2020, leur entreprise artisanale, Yaksha. Ils y proposent des épices rares provenant à chaque fois d'une seule ferme et issues des dernières récoltes.

Ces exploitations en Inde et au Sri Lanka, ils les ont méticuleusement sélectionnées en se rendant sur place et en goûtant encore et encore pour proposer en Suisse: poivre, piment, cumin, safran, moutarde, curcuma, coriandre, vanille, cannelle et bien d'autres. Ils préparent aussi artisanalement des thés épiciés et des mélanges d'épices comme des currys ou du lait d'or, en collant toujours au plus proche de la cuisine qu'ils ont découverte sur place.

«Pouvoir nommer un producteur unique pour une épice, c'est quelque chose qui n'existe quasi-pas en Europe, explique Sylvain Botter. Il n'y a pas d'intermédiaires et cela permet d'avoir une traçabilité et une transparence totale sur nos produits.»

### Saisonnalité

Comme pour les fruits et les légumes, les épices ont aussi des saisons. Il faut parfois attendre le bon moment ou la récolte de l'année suivante. «Il s'agit d'un challenge important pour nous. Dans les coopératives, il y a toujours des épices en abondance, mais parfois il y a jusqu'à 1000 ou 2000 fermes différentes qui amènent leur récolte avec des qualités diverses, raconte le jeune homme. Les épices des grandes surfaces viennent parfois de deux continents différents et elles ont peut-être été récoltées il y a déjà plusieurs années...» Une réalité qui les a détournés rapidement de ces coopératives.

Les deux trentenaires domiciliés à Saint-Légier ont bourlingué dans des régions parfois très reculées pour trouver des épices 100% naturelles. «Nous avons



Jenny et Sylvain Botter proposent des épices d'exceptions directement du producteur à votre assiette.

### Une recette

#### One-pot curry de courge

Passionnés de cuisine, Jenny et Sylvain Botter proposent sur le site plein de recettes à faire à la maison pour s'amuser et apprendre à mieux utiliser les épices. Pour un plat rapide et de saison, ils proposent de réaliser un one-pot curry de courge pour 4 personnes à accompagner de riz. Nous avons testé et c'est vraiment délicieux.

**Ingrédients**  2 cs d'huile végétale, 500 g de courge coupée en dés, 1 cc d'ail haché, 1 oignon émincé, 20 feuilles de curry séchées, ½ cc de garam masala, ½ cc de curry en poudre, 1 cc

de sel, ½ cc de graines de moutarde, ½ cc de curcuma en poudre, 1 pincée de cannelle en bâton, 1-2 piments verts ou rouges frais en rondelles et 250 ml de lait de coco.

**Chauffez**  l'huile dans une casserole.

**Ajoutez**  la courge et mélangez-la avec tous les autres ingrédients.

**Faites revenir**  5 minutes.

**Versez**  le lait de coco, portez à ébullition et couvrez.

**Mijotez**  10 minutes à petit feu jusqu'à ce qu'on puisse facilement planter un couteau dans la courge.

beaucoup appris sur les méthodes d'agriculture lors de nos voyages. Que ça soit sur la biodynamie, la permaculture ou les jardins forêts, raconte Jenny Botter. Dans ces derniers, chaque couche végétale interagit avec les autres. Les cardamomes poussent à l'ombre des poivriers qui se développent sous des caféiers, des cacaotiers ou d'autres arbres fruitiers. Cela donne à ces épices des goûts beaucoup plus riches que celles qui sont produites en monoculture.»

Une démarche et surtout des saveurs qu'utilisent des chefs gastronomiques romands, comme Guy Ravet, Damien Germanier, Mathieu Bruno ou Maxime Pot, mais aussi à Zurich avec le chef doublement étoilé Laurent Éperon. «Pour nous, cela représente une validation des produits que nous avons sélectionnés», sourit Jenny Botter. «Encore plus quand ils

commandent nos currys, car ce sont nos propres créations. C'est une très belle récompense», poursuit son mari.

Des envois postaux et une production sans plastique, ainsi qu'une compensation volontaire de l'empreinte carbone à travers la Fondation GoodPlanet, de Yann Arthus-Bertrand: le couple prône une démarche écologique, mais aussi éthique en valorisant le travail de ces producteurs indiens et sri lankais, qu'ils paient deux à dix fois plus cher que ce que versent les coopératives. Un coût qui se répercute évidemment sur le prix de vente de ces épices haut de gamme. Mais voyager à travers des saveurs sans quitter sa cuisine et de manière responsable, ça n'a pas de prix.

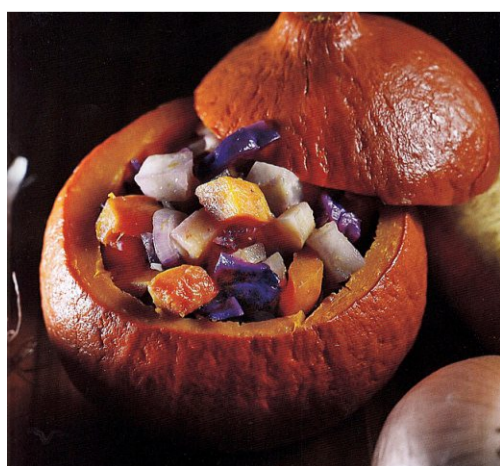
Infos et commandes: [www.yaksha.ch](http://www.yaksha.ch) et en vente à The Local Corner à Lausanne jusqu'à fin décembre.

### Recette de saison

#### La ratatomne de Carlo Crisci

La ratatouille est un plat d'été, on l'oublie parfois. Carlo Crisci en a ainsi fait une version automnale, avec des légumes de saison. Il en livre la recette dans son dernier livre sur les légumes (auquel j'ai eu l'honneur de participer). C'est sympa et original, non?  **Dave**

**Ingrédients**  pour quatre: 200 g de potimarron, 200 g de racines de persil, 200 g de panais, 200 g de topinambours, 200 g de choux rouges, 1 figue, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 citron confit, 3 cs d'huile d'olive, fleur de sel et poivre noir du moulin.



**Pelez**  l'oignon et coupez-le en payanne (un demi-centimètre). Écrasez les gousses d'ail.

**Lavez**  les légumes et coupez-les en cubes d'un demi-centimètre.

**Faites revenir**  l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et faites revenir. Puis ajoutez tous les légumes et continuez à faire revenir.

**Couvrez**  et laissez cuire une dizaine de minutes. Ajoutez ensuite la figue coupée en petits cubes, le zeste de citron confit coupé en brunoise et laissez cuire à nouveau une dizaine de minutes. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre noir.

«Carlo Crisci sans chichi», Ed. Favre, 154 p.

### Ambitions viticoles

#### Les Sother voient joliment rouge

La famille alsacienne Sother a secoué le landerneau vaudois en rache-

tant coup sur coup le Domaine du Manoir, à Valeyres-sous-Rances, et le Château de Malessert, à Perroy. À la Côte, le projet de nouvelle cave qui va réceptionner les deux vendanges va enfin pouvoir démarrer, les oppositions ayant été levées. Les Sother y vont aussi développer l'œnotourisme, là où ils ont déjà reçu des visiteurs lors des Caves ouvertes vaudoises cette année.

Sur ce beau domaine de 15 hectares, vinifié tradition-

nellement par la Cave de la Côte, le 1<sup>er</sup> Grand Cru 2020 rapatrié se présente sous une nouvelle étiquette. Un chasselas de soleil qui a poussé sur une belle moraine. Au nez, cela sent les fruits blancs et le sillex. En bouche, l'attaque est fraîche avant un joli gras, tout en équilibre, suivi d'une finale à l'amertume élégante.

Dans les Côtes-de-l'Orbe, ce Domaine du Manoir jadis vinifié par Schenk, les Sother ont sorti un assemblage rouge sé-



lectionné parmi la vendange de leurs 24 hectares.

Composé de merlot, de gamay et de pinot noir, cette cuvée rouge joue dans la cour des vins de plaisir, sans grande complication. Le nez est tout de fruits rouges et noirs, avec un côté charmeur. La bouche garde une agréable fraîcheur qui donne une bonne buvabilité, avec des tanins déjà fondus.  **DMOG**

Château de Malessert 1<sup>er</sup> Grand Cru 2020, 18 fr. Assemblage rouge du Domaine du Manoir 2020, 12 fr. 50. [www.sother.ch](http://www.sother.ch)