

GASTRONOMIE

# La fête aux papilles

## Pendant deux jours, deux couples de jeunes agriculteurs à St-Cyr-les-Vignes ont ouvert leurs portes pour une dégustation de produits de leur fabrication

Le village de St-Cyr-les-Vignes a toujours été par tradition un lieu de gastronomie. Pendant des siècles, les vignes qui s'étagaient sur des côtes significatives une certaine joie de vivre.

Hélas aujourd'hui, elles ont presque totalement disparues. Mais cette bonne habitude de goûter aux plaisirs de la table se perpétue auprès des nouvelles générations de Saint-Cyriens.

C'est ainsi que sont fabriqués par des jeunes agriculteurs

locaux des produits du terroir dans lesquels on retrouve les saveurs d'antan : des fromages, et des glaces.

Disposant d'une matière première de haute qualité, le lait de leurs troupeaux et forcé, de fait de la crise, de chercher de nouveaux débouchés, ces éleveurs ont élaboré artisanalement une production qui s'adresse aussi bien aux collectivités qu'aux particuliers. Si ces nouveaux débouchés restent limités dans l'absorption de leur lait (à peu près

10 %), ils n'en constituent pas moins une nouvelle corde à leur arc sur le plan des revenus.

« Le Délice forézien » : Geneviève et Guy Giraud dont la ferme s'étale aux pieds des Montagnes du Matin entre St-Cyr et Bellegarde cherchaient depuis quelque temps à diversifier les revenus de leur exploitation. Au départ, ils se seraient orientés vers la fabrication d'un fromage à pâte cuite mais dans ce domaine, la concurrence est rude. « Vous avez du lait donc de la crème... et si vous faisiez des glaces », leur lança un ami sous forme de boutade. Une boutade qui fit son chemin dans l'esprit de Geneviève et de Guy pour qui le destin leur fit un clin d'œil sous la forme d'un matériel d'occasion qu'ils eurent l'opportunité d'acquérir à un prix abordable.

Un stage de formation fut effectué ensuite car on ne devient pas « glacier » du jour au lendemain d'autant plus que l'élaboration de la crème glacée est assez complexe et que c'est un produit très fragile.

Et voilà comment depuis deux ans est né le « Délice forézien ». Glaces aux œufs crèmes glacées, sorbets sont offerts dans une large palette de parfums dont certains parfois insolites (Manon d'Ardèche, miel



### Les produits pour retrouver les saveurs d'antan

amené Sylvie Poncety à concevoir toute une palette de fromages. Pur chèvre, mi-vache mi-chèvre, en brique, en faïence, on retrouve le savoir-faire artisanal de nos grands-mères mais avec des règles d'hygiène beaucoup plus strictes.

Avec au début une production pour la consommation familiale. Celle-ci s'est développée grâce à l'acquisition d'un matériel d'occasion pour passer au stade artisanal et ainsi fournir des traiteurs, des fromagers, des restaurants, et des collectivités.

Comme chez Giraud, on retrouve chez Poncet la recherche de produits plus élaborés comme les aperifromages, le blanc battu persillé ou le blanc macéré dans l'huile d'olive entre autres.

Des saveurs et des parfums

production par monts et par vaux et n'hésite pas aussi à démarcher de futurs clients pour faire connaître ses produits.

Ce dernier week-end, à la ferme du Cabri, ces producteurs avaient réuni en commun leurs produits pour, au cours d'une journée portes ouvertes, faire découvrir au grand public la gamme de leurs produits.

Ils ne furent pas déçus puisque de nombreux visiteurs éprouvèrent avec plaisir leurs sens de l'accueil en toute simplicité. Pour beaucoup, ce fut une découverte et un délice pour leurs papilles quand ils eurent sur la langue un carré de chèvre ou une crème glacée à la noix...

Alors pour terminer un bon repas, un blanc nature battu accompagné d'un forézien (crème de mûre avec de la mousette d'Astrée) sont de vrais

