



Francine Dupuis et le glacier Bougainvillier ont concocté un sorbet à base de gamaret et de cerises noires. De la région. CÉLINE REUILLE

La fille sans cœur est glacée

FÉCHY Francine Dupuis, en partenariat avec le glacier glandois Bougainvillier, a mis au point un sorbet à base de vin. Inédit.

JOCELYNE LAURENT
jlaurent@lacote.ch

Son métier de vigneronne, son âme d'artiste et son esprit créatif ont donné naissance à un sorbet pour le moins inédit: le gamarise. Francine Dupuis, vigneronne à Féchy, au Domaine du Vieux Coteau, et le glacier Bougainvillier, de Gland, ont concocté un sorbet tout à fait original, élaboré à base de gamaret du domaine fezzolan et de cerises noires – de la région.

Le mélange, improbable, a la saveur d'une madeleine de Proust au palais de Francine Dupuis. L'idée d'associer le ga-

Maret à un fruit s'est imposée rapidement quand a débuté la collaboration entre la vigneronne et Patrick Berthet, le glacier. «On a choisi la cerise noire. Quand je déguste du gamaret, j'y perçois un goût prononcé de cerise. En plus, cela me rappelle les conserves que ma maman faisait avec ces fruits quand j'étais enfant.»

Glace rouge puis blanche

Le mariage du vin et du fruit a tout de suite fonctionné. «J'avais amené une bouteille de La fille sans cœur et l'épouse de Patrick Berthet, qui est à la fabrication, a commencé à faire des essais. Elle a ajouté de la purée de cerises et cela nous a convaincus d'emblée. Le sorbet est né du premier coup!, raconte la Fezzolane. La glace se savoure comme un vin, il faut la laisser fondre doucement pour laisser le temps aux arômes de s'épanouir.»

Le nom a été vite trouvé, contraction de gamaret et de cerise. Et le contenant de même. Les jolis petits pots, aux couleurs tendres de Bougainvillier, se sont alliés à l'angelot qui bande son arc de l'étiquette de la bouteille de La fille sans cœur. «Avec Patrick Berthet, cela a été un coup de foudre professionnel. On partage le même amour des produits du terroir et de leur mise en valeur», affirme Francine Dupuis.

Sorbet commercialisé

Le nouveau couple, aux saveurs de fruits du vignoble fezzolan et de fleurs glandoises, est déjà en train de concocter sa prochaine spécialité. Le futur sorbet sera élaboré à base de muscat. Cette déclinaison du vin dans des sorbets est une façon, aux yeux de Francine Dupuis, de faire découvrir toutes ses riches potentialités – in-

soupponnées. Et ainsi séduire au-delà des amateurs de grands crus. Voire amener les rétifs au vin à le goûter «On a fait une dégustation avec des personnes qui buvaient du vin et d'autres pas du tout. Tout le monde a apprécié. Et un des dégustateurs m'a dit: tu m'as réconcilié avec le vin rouge.»

C'est Jean-Claude Evesque qui a soufflé l'idée à Francine Dupuis de sublimer son vin dans des crèmes glacées. Lors d'un nouvel an, le cuisinier avait créé une glace à partir d'un gewurztraminer du Vieux Coteau. Séduite, Francine Dupuis s'est mise à concocter elle-même, de façon artisanale, des crèmes glacées avec du muscat et du garanoir. Des spécialités qu'elle faisait déguster lors des portes ouvertes du domaine. Cette fois-ci, la Fezzolane joue dans la cour des grands puisque le sorbet est commercialisé. ●