

Du choc suisse un peu écossais

CURIOSITÉ Le vigneron Alain Bettems et le confiseur Hervé Stalder ont concocté ensemble un chocolat au whisky.

JOCELYNE LAURENT

jocelyne.laurent@lacote.ch

Un vigneron fezzolan qui brasse du whisky, ce n'est pas banal. Un maître brasseur de chez Boxer l'a mis en 2006 au défi, Alain Bettems l'a relevé et s'est mis à fabriquer du whisky made in Féchy. «Il m'avait dit: essaie, c'est comme de brasser de la bière!» Le produit, concocté à base d'orge malté en provenance d'Allemagne mais brassé et distillé à Féchy, a plu. Ce succès inattendu a donné l'idée à Alain Bettems de décliner l'eau-de-vie de grain écossaise dans une version chocolatée.

Le vigneron s'est alors adressé à Hervé Stalder, boulanger, pâtissier et confiseur à Aubonne, qui a aussitôt été séduit par l'idée. «Pour le challenge, explique Hervé Stalder, parce que c'est un produit local et le chocolat et l'alcool, cela va toujours bien ensemble». L'Aubonnois en est d'ailleurs à sa deuxième collaboration avec un vigneron fezzolan puisqu'il confectionne des «Tonneaux à la lie» du domaine Le Chenevier.

Armoiries de la famille

Les chocolats au whisky ont nécessité plusieurs essais avant que la recette plaise à ceux qui ont eu la chance de les déguster en exclusivité. Ils sont composés de plus de 10% de whisky fezzolan, mélangé à une fine ganache à base de chocolat noir à 70%. Leur nom reprend celui du whisky fabriqué par Alain Bettems, «Allan's Gold». «A l'origine, j'avais simplement mis sur l'étiquette whis-



Alain Bettems (à gauche), vigneron et président de la société coopérative de distillerie Bougy-Féchy, a fabriqué du whisky. Le confiseur Hervé Stalder en a fait des douceurs chocolatées composées d'une ganache à base de chocolat noir et de 10% d'eau-de-vie. SIGFREDO HARO

«**La première fois que j'ai brassé du whisky, je l'ai fait pour m'amuser.**»

ALAIN BETTEMS

ky du caviste, de Féchy, raconte Alain Bettems. Des clients m'ont dit qu'il était magnifique, excellent, mais que c'était dommage qu'il n'ait pas de nom. Plusieurs d'entre eux m'ont spontanément suggéré une liste de noms. J'ai opté pour Allan's Gold». Sur la bouteille et sur les

chocolats figurent en outre les armoiries de la famille Bettems, une – presque – dynastie, présente à Féchy depuis 1605.

Le produit chocolaté est sorti sur le marché à Noël 2015. On le trouve tant à la boulangerie, à Aubonne, qu'auprès de la Cave

de la Crausaz. «Il marche bien», se réjouit Hervé Stalder. «Encore récemment, une société m'a commandé 32 boîtes de neuf pièces pour les fêtes de fin d'année», ajoute Alain Bettems.

Bientôt de l'orge de Féchy

Pour le vigneron fezzolan, son whisky, élaboré à Féchy – au début il le brassait lui-même, mais au vu des quantités, il le fait faire maintenant par des brasseurs professionnels – distillé à Féchy, conservé en tonneau (il faut compter trois ans de garde en fût de chêne) dans les caves de l'ancienne laiterie de Féchy, c'est

bien, mais ce n'est pas encore suffisant. Le vigneron a la ferme intention de fabriquer de l'alcool avec de l'orge planté à Féchy. L'agriculteur Frédéric Baumgartner est partant.

«La première fois que j'ai brassé du whisky, je l'ai fait pour m'amuser. J'ai préparé une cinquantaine de bouteilles. J'en ai donné une dizaine à ma famille, puis en ai proposé à la vente. Entre le 5 et le 20 décembre 2006, j'avais vendu les 40 autres bouteilles! Je me suis dit qu'il y avait un créneau», se souvient Alain Bettems. Aujourd'hui, il en produit environ 500 bouteilles par an. ●