



Alexandre Truffer
attablé dans la Salle
des communes du
Château d'Aigle.

Alexandre Truffer au Château du chasselas

C'est une journée de carte postale. Il fait plein soleil sur le Château d'Aigle, au cœur du Chablais vaudois. Alexandre Truffer nous a donné rendez-vous dans ce lieu magnifique entre vignes et montagnes, à l'heure de l'apéro. Non pas en châtelain – dommage pour lui – mais en tant que président du Mondial du chasselas, qui se tient ici chaque année depuis 2012 et dont l'édition 2021 vient de s'achever. Grâce à une curiosité hors du commun et à un patient travail auquel il doit sa maîtrise de la dégustation (il est notamment membre régulier du jury du Mondial de Bruxelles) notre hôte est devenu l'un des meilleurs connaisseurs du monde vitivinicole suisse.

TEXTE: FABIEN DUNAND

PHOTOS: MARINA FORNEY

Rien ne prédisposait Alexandre Truffer à devenir un professionnel du vin. Rien, sauf une certaine ambiance autour de la table familiale. Son père était médecin – otorhinolaryngologiste – et sa mère infirmière. Mais on est en Valais, à Sierre, et la maison est un lieu convivial où le bien boire et le bien manger sont tout simplement naturels. Ici il y a du monde qui passe. Pour la famille et les amis, c'est plus un chez-vous qu'un chez-soi.

L'accueil est à la hauteur. La cave paternelle regorge de belles bouteilles. Fidèle aux vins valaisans, Ernest Truffer n'en fait pas moins de régulières virées en Bourgogne ou en Bordelais avec un de ses amis, un Rouvinez s'il vous plaît, d'où ils rentrent avec des coups de cœur personnels et des grands crus que l'on pouvait encore acheter – en ce temps-là – à des prix abordables. La cuisine maternelle tient la comparaison. Les produits locaux, à commencer par ceux du potager familial, sont à portée de main. Mais

des recettes exotiques inspirées par des voyages en Asie du Sud-Est alternent avec les mets d'une cuisine traditionnelle bien maîtrisée. Dans ce domaine, Alexandre se souvient par exemple de la potée maison, sorte de ratatouille à la valaisanne, ou d'une recette qui vient du côté de Randa où sa lignée a des racines: les côtelettes à la saumure, servies avec une sauce aux cornichons, qui accompagnaient le réveillon de Noël, après la messe de minuit.

C'est dans cette famille qu'Alexandre Truffer est devenu le benjamin de quatre enfants, le 14 août 1977.

Nicolas Isoz, directeur-conservateur du château d'Aigle, et son intendant nous accueillent chaleureusement dans cette demeure qui abrite aussi le Musée de la vigne et du vin. Nous sommes maintenant dans la grande cuisine professionnelle où sont habituellement préparés les repas servis aux convives qui ont loué les salles adjacentes. Alexandre Truffer apprête les ingrédients de sa recette (voir l'encadré). Il émince



Les ingrédients d'une recette savoureuse sur fond de bouteilles.

les échalotes, transforme les carottes en fines lanières, décortique les crevettes en dialoguant avec nous. Il est dans son élément: c'est un homme désert, et l'entretien ne freine en rien les gestes du cuisinier qui s'affaire.

Après le gymnase à Sion, où il décroche une maturité latin-grec, le jeune Alexandre s'offre deux années sabbatiques, mais plutôt bien remplies, à la découverte du monde et de la vraie vie, celle-là même dont les adultes vous disent volontiers que vous n'en connaissez rien.

VOIR LE MONDE ET GRANDIR

À 18 ans, il va d'abord passer six mois en Australie, dans une ferme située à un millier de kilomètres de Sydney. Le domaine est isolé, le premier voisin est à 32 km, la première ville à 90, et le «fermier» dispose d'un petit avion pour les déplacements lointains. Mais l'exploitation est immense: elle compte 10 000 hectares où sont élevés 10 000 moutons et un millier de vaches! L'idée d'aller ainsi aux antipodes, c'était d'apprendre l'anglais tout en s'immergeant dans une société aussi différente que possible de la Suisse, par le climat, la taille, les habitudes. En fait de dépaysement, Alexandre est servi.

De retour en Suisse, il enchaîne quelques petits boulots pour pouvoir repartir au plus vite, cette fois en Amérique du Sud. Depuis l'âge de 7-8 ans, il s'est promis d'aller voir un jour ces cités incas dont un célèbre dessin animé, *Les mystérieuses cités d'or*, faisait alors rêver le jeune public d'Antenne 2 (l'ancienne France 2) le mercredi après-midi. C'était l'histoire d'Esteban, «l'enfant du soleil», un orphelin espagnol de 12 ans parti à la recherche de son père disparu lors de la conquête des civilisations précolombiennes. À la fin de chaque épisode de cette fiction qui mêlait habilement l'histoire et les innovations technologiques (comme l'énergie solaire), un reportage de cinq minutes présentait les vestiges des cités incas, mayas ou aztèques. «Un jour, j'irai au Machu Picchu», s'était dit le petit Alexandre en vibrant aux aventures diffusées sur le petit écran. C'était le moment de tenir parole.

Et de faire bien plus. Car la motivation s'est élargie. Il s'agit maintenant d'apprendre l'espagnol, en voyageant seul, sac à dos, mais en partageant au passage la vie des gens, en travaillant à leurs côtés, pour nourrir son homme et le porte-monnaie. S'ensuit un long périple qui le mène en Argentine, au Chili, en passant par la Patagonie, au Pérou, en Bolivie,

en Equateur. Avec un budget de 15 francs par jour, c'est la grande aventure à une époque où ni internet ni téléphone portable ne peuvent venir au secours d'un voyageur solitaire. Plongé dans un monde naturel difficile et dans des sociétés marquées par la corruption et l'insécurité, parfois jusqu'à la guérilla, il devra notamment subir les contrôles de la police et de l'armée qui ne se contentent pas toujours de vous demander vos papiers...

Après un tel périple, il n'a pourtant pas encore sa dose de voyages initiatiques. Il repart pour un tout autre horizon, pour la Syrie et l'ancienne Palmyre, mais aussi pour s'enfoncer dans les régions où le tourisme n'a pas encore pénétré. «À 20 ans, on a des idées sur tout sans vraiment savoir de quoi on parle, explique-t-il, je voulais me confronter aux réalités du monde, bien différentes de celles de la Suisse confortable.»

«**Je voulais me confronter aux réalités du monde et de la vraie vie.**»

C'est le moment de l'apéro autour d'une bouteille au nom provocateur : les Nocés rebelles. Millésimée 2020, titrée 13°. C'est un chasselas d'originale facture, issu d'un mariage de deux régions. Le domaine Blondel à Cully et les artisans vignerons d'Yvorne ont sélectionné le meilleur de leur production pour cette cuvée. Le moelleux du Dezaley et la légère amertume de l'Yvorne donnent fraîcheur et longueur en bouche à ces Nocés pas si rebelles que ça au plaisir (voir Chais si bon page 53).

Fort de ces deux ans d'apprentissages lointains, Alexandre reprend le chemin des études à Lausanne. Un passage à l'EPFL le convainc vite que ce n'est pas vraiment sa voie. Il la trouve à la Faculté des lettres, qu'il fréquente de 1999 à 2004, mais bien à sa manière. D'abord dans le choix des matières : espagnol, russe et journalisme. Ensuite avec une organisation du temps qui va lui permettre de payer ses études et de continuer à voyager pendant les longues

« Le Machu Picchu » le rêve du jeune Alexandre.





Péruvienne en costume.

vacances universitaires. Côté emploi, il travaille dans un EMS psychogériatrique lausannois, de préférence la nuit, bien rémunérée et plus compatible avec les horaires de cours. Côté voyages, il repart en Amérique du Sud, notamment au Venezuela, découvre Hawaï, le Zimbabwe, l'Ouzbékistan, et se retrouve cinq ou six fois en Russie. Mais cette fois, il est en bonne compagnie. Car dès sa première année de lettres, il a rencontré une Jurassienne, Virginie Jobé, qui suit un programme parallèle au sien: cinéma, russe et journalisme. Ça fait quelques points communs, et plus si entente...

TE GUSTA ESTE VINO?

Mais comment ses études ont-elles conduit Alexandre à rédiger un travail de master, en espagnol, sur le vocabulaire de la dégustation des vins? «Lorsque nous faisons des fêtes d'étudiants, notre professeur d'espagnol, qui s'intéressait au vin, était parfois invité. C'est lui qui m'a suggéré de faire un mémoire de linguistique sur le vocabulaire qui tourne autour de la dégustation du vin: comment on le décrit et comment cette description est comprise par ceux qui la reçoivent. J'ai trouvé plus sympathique de travailler sur la langue du vin que sur autre chose et j'ai bien fait. Car c'est grâce à cela que j'ai trouvé ce que j'allais faire après mes études. Au cours de mes recherches, j'ai constaté la rareté de la documentation existante sur le vin suisse: deux livres sur 300 références. Ce constat m'a donné l'idée de me lancer, dès 2005, dans une activité journalistique indépendante en créant un site internet sur le vin suisse: «www.romanduvin.ch».

Excellente idée, mais il faudra du temps pour qu'elle fasse de lui un spécialiste professionnellement reconnu des vins suisses et qu'il puisse vivre de cette activité. Pendant deux ans, il continue de travailler pour un EMS psycho-social, tout en développant ses participations à divers magazines et quotidiens romands comme avec la revue du Guillon. Et en diversifiant progressivement ses activités

Un «château»
version argentine.



dans le domaine de la communication autour du vin: création de sites web, d'événements, mandats de relations publiques.

Quand Tamedia, récemment débarquée en Suisse romande, met un terme à ses collaborations avec les journaux rachetés par le groupe alémanique, la chance lui fait un clin d'œil. Alexandre est engagé par la revue Vinum dont il devient rédacteur en chef adjoint et responsable de la partie francophone en 2013.

Ce n'est pas auprès de sa maman que notre rédacteur en chef a appris à cuisiner. Chez elle, on n'entrait pas dans sa cuisine. C'est avec ses copains de colocation pendant ses études à Lausanne, que le déclic s'est fait. Ils avaient pris l'habitude d'organiser un repas de «gala», le dimanche soir, lorsqu'ils se retrouvaient à l'issue du week-end. Les premières semaines, ignorance oblige, ce fut surgelés et compagnie, avec un résultat très médiocre. La décision a donc rapidement été prise de faire à manger correctement, de préparer des mets plus élaborés en consultant des livres de cuisine. L'émulation aidant, ce ne fut pas Top Chef, ce n'était pas toujours bon, mais on s'est rapproché du vrai gala entre copains, auquel on pouvait même inviter des amis.

Du coup, Alexandre aime bien faire la cuisine – avec sa femme, c'est une tâche répartie pratiquement à 50-50. «Après une journée de travail, ça me détend l'esprit. Ça reste un hobby. Je ne cherche pas à faire de la cuisine compliquée, sauf une fois par année, pour Noël, quand je me lance dans la préparation du pâté des Princes-évêques de Bâle. Un monument du patrimoine culinaire ajoulot.»

Aussi loin qu'il s'en souvienne, il a toujours bien aimé manger et il est assez facile à contenter. Mais il a quand même ses préférences. C'est d'abord un grand fan de poisson, avec une prédilection pour le brochet du lac et les calmars grillés au bord des rivages marins. Au fond, s'il vivait près d'une côte battue par les vagues, il ne mangerait que des produits de la mer.

UN PLAISIR SOCIAL

Autrement, il apprécie ce qui est mijoté, les vieux plats français, les daubes et les ragoûts de grand-mère qui sont encore meilleurs le

lendemain, les viandes cuites longtemps, à basse température, ou à la façon d'un asado argentin. «J'ai les goûts du XIX^e siècle», dit-il. «J'ai quelque réticence face à l'expérimental et les mets dont la description nécessite beaucoup de mots.» La cuisine lui paraît surtout intéressante par son côté social, pour les longues rencontres conviviales qu'elle accompagne au rythme des saisons et de leurs produits. Car la gastronomie, c'est aussi un simple plat de tomates, des roses de Berne, des jaunes, des noires, qui ont la saveur de leur terre et du soleil.

Quand on lui demande quelle est sa petite madeleine, ce souvenir d'enfance indélébile, c'est un soda aux fruits de la passion, le Passaia, une boisson lancée par le fondateur de Rivella à la suite d'un voyage en Australie. Ce qui montre, une fois de plus, le rôle du sucré dans les plaisirs d'en-

fance, mais aussi qu'une éducation précoce à la variété des goûts évite d'en faire le seul roi des palais.

Ce qu'il n'aime pas du tout? La réponse est toute prête: la coriandre fraîche, bien qu'il apprécie la cuisine asiatique. Les abats ne passent guère mieux. Pour le reste, tout est dans la réussite du plat.

La table est dressée au beau milieu de la grande Salle des communes du château avec la vaisselle du lieu. Le conservateur et l'intendant

«Après une journée de travail, faire la cuisine me détend: ça reste un hobby.»



Une savoureuse rose de Berne.

nous ont rejoints autour de la soupe aux crevettes bleues. Séduisante à l'œil autant qu'aux papilles, elle s'apprécie aussi bien chaude que froide. Les Nocés rebelles et le décor amènent naturellement le Mondial du chasselas sur le plateau de la conversation.

Alexandre Truffer collabore depuis dix ans au Mondial du chasselas. Membre du comité d'abord, puis responsable de la communication de l'évènement, il en est aujourd'hui le président, depuis deux ans. Deux ans perturbés par la pandémie du Covid, mais le Mondial a pu être maintenu en 2020 et 2021 dans une version adaptée aux circonstances. Cette année, 706 chasselas suisses et étrangers ont ainsi pu être testés par 48 dégustateurs, dont la moitié venait d'outre-frontière. Une prouesse en ces temps de confinement et autres quarantaines. Seule la Fête du chasselas qui réunissait habituellement plus d'un millier de personnes n'a pu avoir lieu.

C'est dans ce cadre que lui est venue l'idée de mettre sur pied la nuit des vieux millésimes, qui s'est arrêtée il y a trois ans, mais qui pourrait bien renaître le jour où le Covid voudra bien nous lâcher. Au XIX^e siècle, nos Helvètes d'ancêtres consommaient les vins blancs vieux. Une étiquette parmi les 400 000 que compte le Musée de la vigne et du vin du Château d'Aigle, en fournit la preuve. Au Tir fédéral de Genève de 1851, le plus vieux blanc vendu datait de 1839. Il avait douze ans et

coûtait 1 franc 25 la bouteille... Cette ancienne et bonne habitude s'est perdue sous la pression du marché. Car si toute la récolte se vendait facilement à l'époque, le besoin s'est fait sentir de plus en plus fortement ces dernières décennies d'accélérer la consommation pour écouler les stocks. Aujourd'hui, les choses évoluent à nouveau. On valorise davantage les blancs d'un certain âge, comme en témoignent l'apparition de la catégorie «vieux millésimes» au Mondial du chasselas.

UN PRO DU VIN SUISSE

Professionnel des vins suisses, de tous les vins suisses, dont il assure la promotion avec talent, Alexandre Truffer n'en a pas moins ses préférences personnelles. Au premier rang, les chasselas vaudois, surtout quand ils ont entre sept et dix ans, parce qu'en vieillissant ils

sont plus intéressants en gagnant en complexité et en structure. Son chou-chou valaisan, c'est l'humagne blanc, «délicat et assez élégant, pas très

«Un défi: le portrait d'une bouteille de vin par jour pendant le premier confinement.»

aromatique, avec sa structure un peu gothique il gagne, lui aussi, avec le temps en intensité et en complexité». À l'étranger, les blancs du sud-ouest de l'Espagne le séduisent par leur extrême finesse malgré la chaleur qui les a vus naître. Plus largement, notre hôte aime les vins effervescents bien faits et les vins doux quand ils ont passé les quinze ans et qu'ils deviennent super-complexes. Pour les petites bulles, on peut révéler le champagne sans dédaigner les vins mousseux de Suisse et d'ailleurs produits selon la méthode traditionnelle. Il cite en exemple la cuvée millésimée Louis-Edouard Mauler, qui rivalise avec les meilleurs à ses yeux.

On l'a compris, notre hôte préfère les blancs aux rouges «surtout pour leur plus large palette aromatique», explique-t-il. On ne va guère au-delà des notes de fruits, d'épices ou de cuir avec les rouges. Avec les blancs, en revanche, on passe des notes florales du chasselas, aux notes épicées du gewurztraminer ou minérales du riesling à la puissance d'un Côte-du-Rhône. Sans compter que les blancs présentent aussi une gamme plus large de sucre et d'alcool.

Les imposantes chutes d'Iguazu à la frontière du Brésil, du Paraguay et de l'Argentine.



UN COUPLE FOISSONNANT

Aujourd'hui, Alexandre vit à Montreux avec Virginie et leur fille de quatre ans, Ombeline. Sa femme a développé sa propre palette d'activités indépendantes. Elle a notamment publié une bonne vingtaine de livres pour enfants. Au catalogue, des bouquins sur les animaux, de nos compagnons domestiques aux bêtes aujourd'hui disparues, un grand atlas de Suisse et tout récemment, un livre pour éduquer les enfants au goût, en leur faisant découvrir le monde des produits locaux. Dans ce livre largement illustré (voir page 41), *Les aventuriers du repas perdu* découvriront de manière ludique quatre produits AOP-IGP vaudois ; le saucisson, le vacherin Mont-d'or, la saucisse aux choux et l'Étivaz. Pour l'occasion, Le couple a créé sa propre maison d'édition et s'est associé avec de nombreux partenaires, offices de promotion et communes. Ce qui a permis de faire de ce premier volet d'une collection à venir sur les goûts de la Suisse, un livre intégralement helvétique, mais à un prix abordable : 9 francs 90 !

Le couple n'est apparemment jamais à court d'idées. Lorsque le premier confinement pour cause de coronavirus s'est abattu sur la Suisse à la mi-mars 2020, Alexandre a dû, comme beaucoup, revoir à peu près tous les pans de sa vie privée et professionnelle. Alors qu'à l'image de toute l'Europe, le pays entrait en « dormition » comme dit notre hôte, il crée sur son site un journal de bord pour le moins original. Pendant toute la durée de ce premier confinement, il présente chaque jour une bouteille de vin suisse, une manière de soutenir le moral des vigneron et le sien. Un exemple ? Voici un extrait du premier article de la série. Il y en aura, sans jeu de mots, une bonne quarantaine. La bouteille du jour est une Petite Arvine de Fully 2016, Les Perches de Benoît Dorsaz :

« La phase de sommeil économique causée par le coronavirus va porter un coup très rude à un vignoble suisse déjà touché par la crise. Afin d'apporter un maigre soutien aux vigneron sur lesquels j'écris depuis quinze ans, j'ai décidé d'ouvrir une bouteille de vin suisse par jour de confinement (deux précisions : j'ai dit ouvrir, pas forcément finir, et vu que ma cave compte près de 600 bouteilles de vin suisse, je ne crains pas trop de tomber à sec).



« Cépage endémique du canton du Valais la Petite Arvine est le symbole de la révolution viticole de la région. Occupant à peine 200 hectares, cette variété rare est pourtant considérée par beaucoup comme l'un des grands cépages blancs du monde. Cultivé sur des terrasses qui mêlent lœss (une sorte de sable créé par l'érosion du vent) et gneiss, ce monocépage élevé en cuve possède une remarquable élégance. La robe brillante offre de beaux reflets dorés. Au nez, les agrumes dominant, mais on perçoit aussi des notes délicates minérales et florales. En bouche, on apprécie la tension, la fraîcheur et la salinité, qui sont des traits distinctifs d'une bonne Petite Arvine. On aime aussi la profondeur et la persistance de la finale. »

HOMMAGE AU GUILLON

Parmi toutes les activités vineuses dont il est légitimement fier – il est encore l'auteur d'une dizaine d'ouvrages autour du vin – Alexandre Truffer est particulièrement reconnaissant à l'égard de la Confrérie du Guillon, avec laquelle il collabore depuis 2005, et dont il est devenu le chantre et échetier. Une telle association n'existe pas dans les autres cantons. Tenir 14 ressats par année, dont chacun accueille 250 personnes qui paient chacune 250 francs, c'est plus qu'une belle « stand-up » comme disent nos amis français. On comprend qu'en pareilles occasions, Alexandre enfile toujours avec plaisir sa lourde robe jaune. Quand on aime, ça ne pèse pas. • FD



Soupe aux crevettes bleues

LA RECETTE D'ALEXANDRE TRUFFER

La recette choisie par Alexandre Truffer a une origine familiale. C'est d'ailleurs l'un de ses souvenirs d'enfance. Elle vient d'une amie thaïlandaise de ses parents, que lui-même a reçue en héritage.

Facile à exécuter, cette soupe délicieuse n'en fait pas moins son effet.

PRÉPARATION

- Émincer les échalotes et couper les carottes en fines lanières.
- Laisser chauffer à feu doux dans le beurre.
- Ajouter le vin, puis le bouillon, faire bouillir puis laisser mijoter une demi-heure.

- Ajouter les crevettes décortiquées, laisser trois minutes au chaud.
- Ajouter la demi-crème et la ciboulette. Servir immédiatement.

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- ✓ 15 crevettes bleues (des Salines suisses à Rheinfelden)
- ✓ 3 échalotes
- ✓ 3 carottes
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 1 litre de bouillon
- ✓ 5 dl de Chasselas
- ✓ 50 cl de demi-crème
- ✓ Ciboulette