



Nous sommes  
dans l'atelier de  
La Sauvageraie,  
Frank s'affaire.

**Frank Siffert**

# ***Chez lui tout est vie, tout est bio***

La terre vaudoise a son Monsieur 100 000 volts. Son courant, son énergie, c'est la nature. Personnalité originale, il a eu les honneurs de *Passe-moi les jumelles* et du *Dîner à la ferme* à la télévision romande. C'est aussi Monsieur Truffe suisse. Mais cet infatigable n'a pas la grosse tête. Depuis dix ans, Frank Siffert gère le domaine de la Fondation La Coudre, sur les hauteurs de Bonvillars. Et vit avec sa compagne dans une maison du village dont le nom résonne comme un slogan : La Sauvageraie.

TEXTE : FABIEN DUNAND

PHOTOS : PIERRE-MICHEL DELESSERT

C'est là que le couple possède un atelier où il transforme ses récoltes en produits. Depuis qu'un jour de 2008, Frank a décidé, avec sa compagne Annie Ryter, de changer complètement de vie. La Fondation du domaine de La Coudre, maison du patrimoine, était à la recherche d'un nouveau fermier pour gérer ses terres. Mais le domaine est petit, une douzaine d'ha, et personne ne pensait pouvoir en vivre. Après deux ans de recherches infructueuses que Frank a personnellement vécus en tant que membre du comité de la Fondation, c'est le déclic. En même temps qu'il démissionne du comité, il signe le bail qui fait de lui le nouvel exploitant du domaine.

## **UN CFC D'AGRICULTEUR À 49 ANS**

Depuis dix ans, Frank gère ces 12 ha en bio et depuis sept ans en biodynamie. Entre-temps, le domaine est devenu un petit zoo fermier : cochons laineux, moutons d'Engadine,

chiens truffiers, poules appenzelloises, abeilles du rucher. Côté culture, même diversité : tournesol, blé, seigle, épeautre, mais aussi engrain et amidonnier qui furent les premières céréales domestiquées par l'homme avant d'être abandonnées. Au rayon maraîcher, légumes oubliés ou en voie de disparition, plantes aromatiques et médicinales. Arbres fruitiers, vignes et

une truffière, qui devrait donner sa première récolte cette année, complètent le tableau.

Tout cela ne s'est pas fait en un jour. Entre travail et cours du soir, il a aussi fallu obtenir le CFC d'agriculture et tout ce qui va avec. Le diplôme obtenu en 2011 – à près de 50 ans ! – consacre l'amour de la nature qu'il a vrillé au corps.

*Nous sommes dans l'atelier de La Sauvageraie. Frank s'affaire. Il raconte son parcours tout en préparant les ingrédients de la ronde truffée qu'il nous servira tout à l'heure (voir la recette en encadré). Pâte d'amidonier, courge butternut,*

**« Frank Siffert a  
l'amour de la nature  
vrillé au corps »**

*saucisson truffier et truffes, poireau passent entre ses mains et se mêlent à son histoire. Au final, la ronde truffée ressemblera à une tour à plusieurs étages, un peu à l'image de la vie de Frank.*

D'origine singinoise, Frank est né le 14 septembre 1962, à Yverdon-les-Bains où son père, carreleur, tient sa propre entreprise. Le destin du fils semble tout tracé. Mais l'appel de la nature est déjà là. A 20 ans, son CFC de carreleur en poche, Frank part à l'alpage où il garde les génisses pendant huit mois. Il passe ensuite un an et demi dans les Franches Montagnes, chez Bernard Froidevaux, pionnier du bio (depuis 1978) et dont la philosophie l'a sans doute marqué. Le producteur de la seule tête de moine bio ne dit-il pas: «Même si l'on doit vivre de notre travail, le moteur ce n'est pas l'argent, le moteur c'est la vie.»

Frank travaille ensuite dans l'entreprise de carrelage de son père, tout en retapant une petite maison où il finit par emménager après une escapade de six mois, sac au dos, en Amérique du Sud, en compagnie d'une copine brésilienne. Au retour, la copine devient sa femme et la maison accueille leurs deux filles, Morgane et Sophie.

Au passage, Frank participe à la création des Jardins du cœur et lance une galerie d'art et une maison d'édition. Mais tout va changer

pour longtemps avec le décès de son père, mort d'un cancer à 54 ans.

Frank entreprend alors une maîtrise de carreleur et reprend courageusement l'entreprise familiale, en assumant toutes les dettes qui se sont accumulées à la suite de la crise immobilière des années nonante. Il a mis dix-sept ans à tout rembourser, intérêts compris.

*A l'apéritif, Frank ouvre un Chasselas 2015 de ses vignes. Il est accompagné d'un petit saucisson d'agneau, délicieux, de morceaux de jambon blanc, savoureux, et de «patte noire» maison, affiné 36 mois, qui nous enthousiasme moins malgré les soins qui lui ont été prodigués.*

Annie vient de nous rejoindre. Originaire de Zurich, elle en a conservé un léger accent d'outre-Sarine. Musicienne de formation, elle a obtenu son diplôme de violon au Conservatoire de Lausanne. On peut donc s'étonner de la retrouver ici, qui n'est pas précisément une salle de concert. Mais il y a quand même un lien. Annie a notamment dirigé le chœur d'hommes *La Concorde* de Champagne, où Frank a chanté pendant une dizaine d'années. On comprend mieux pourquoi, aujourd'hui, le piano de la cuisine a largement remplacé le violon. Car c'est Annie qui conditionne la plupart des produits de La Sauvageraie, qu'ils soient vendus sur place, sur quelques marchés – sept à huit par année – ou auprès de quelques détaillants de la région.

La boutique de la ferme est une caverne d'Ali Baba pour amateurs de produits naturels. On y trouve de tout: des plantons et des céréales de variétés anciennes, des plantes médicinales, des savons, des crèmes, de la viande de porc ou de mouton, des œufs, des fruits, des bouillons, des tisanes, des pestos, des chutneys, des huiles, des confitures, du miel, des sirops, des vins et des alcools vieillissants en barrique. Et bien sûr la sauce Annie, sauce à base de tomates pour accompagner les pâtes.

#### FAIRE LA NIQUE À LA SPÉCIALISATION

A La Sauvageraie, on estime que l'homme est allé beaucoup trop loin dans la spécialisation. Tout ce qu'on y fait, on le fait du début à la fin, du produit à la vente. C'est cette

«Ce qui compte par-dessus tout, c'est d'être bien entouré quand on mange»

La truffe dans tous ses états.



diversification qui fait la réussite de Frank et d'Annie et qui leur permet de vivre sur un si petit domaine.

*La tour de la ronde truffée a belle allure dans nos assiettes. Mais elle n'est pas de pierre et ne résiste pas à nos premiers coups de fourchette. Au plaisir de l'œil succède celui du palais, flatté par ce savant mélange de textures et de saveurs. Dans nos verres, c'est un Extravagance 2016 qui leur répond, un pinot noir de Bonvillars, produit par Fabien Henriot, «miniaturiste du vin naturel». Frank apprécie le vin rouge. C'est sa boisson préférée, avec un penchant pour les mono-cépages, surtout côté pinot noir ou syrah. La bière vient ensuite, avant le vin blanc, si possible du pinot gris, puis les jus de fruits et l'eau, bien qu'il ajoute l'œil malicieux : «J'aime découvrir les eaux.»*

De son enfance, Frank a conservé le goût de la cuisine familiale. Il se souvient aussi des sandwiches qu'il se confectionnait lui-même quand il avait 12-13 ans. Il fendait une baguette entière avant de la fourrer à sa manière. Le premier tiers était conçu comme une entrée, le milieu comme un plat principal, et le dernier bout comme un dessert. En mangeant sa baguette, il avait ainsi l'impression de faire un vrai repas.

Son goût des expériences inédites ne s'est pas arrêté là. A 16 ans, il organisait des séjours en forêt avec ses copains où il s'agissait de se nourrir de plantes sauvages. Entre 17 et 19 ans, il a été végétarien pendant deux ans. Pour voir. Il a même testé le jeûne pendant 14 jours d'affilée. Toujours pour voir.

Aujourd'hui, il aime tout et n'est allergique à rien. S'il admet avec peine ne guère apprécier la tripe, c'est pour ajouter aussitôt : «sauf si elle est bien faite», ce qui est encore une manière de dire que tout est bon ou peut l'être. Des plats préférés, quand même ? Un morceau de fromage, une fondue. Un os à moelle : «C'est un peu nos huîtres.» Des fruits de mer en hiver. En été, ce sera une monstre salade mêlée, avec des œufs, du foie poêlé, des lardons. C'est l'homme des produits du terroir et des saisons, qui aime sentir le goût des choses, qui respecte la période des asperges ou des fraises... Ah ! la première soupe aux orties ! Mais ce qui compte par-dessus tout, c'est d'être bien entouré quand on mange.



Côté cuisines du monde, Frank a un faible pour les épices fortes, indiennes ou thaïlandaises. Il aime assez le piquant pour se faire des tartines entières d'harissa, cette purée de piments rouges. Ce qui ne l'empêche pas d'apprécier la délicatesse de la cuisine japonaise. Et surtout d'être «fan de la cuisine italienne, la cuisine du peuple, alors que la cuisine française vient plutôt de la cuisine des rois». Pour lui, l'Italie est le pays des épicuriens, un autre mot-valeur que Frank revendique pour se définir, peut-être aussi comme un héritage. «Mon père aimait tout ce qui était bon. Il était connu pour ça. Jeune, il avait souffert de la pauvreté en tant que valet de ferme. Le fait d'avoir réussi à devenir entrepreneur et de pouvoir se faire plaisir était sa fierté.»

**Frank apprécie le vin rouge, c'est sa boisson préférée, avec un penchant pour les mono-cépages.**



**Ronds et triangles de polenta rôtissent doucement à la poêle.**



Des produits « maison »  
et tous bios bien sûr.

### MONSIEUR TRUFFE

D'un naturel plutôt volubile, Frank est intarissable sur la truffe. Sa passion pour le tubercule est née d'une rencontre de hasard. Un jour, il tombe sur un personnage attablé dans un restaurant de Champagne dont le sac dégageait des odeurs particulières. C'était un sac de truffes et le caveur était bernois. Quand Frank lui demande d'où elles viennent, le caveur lui répond : « Je fais pas fous dire mais de par là. »

Pour Frank, c'est une découverte. La truffe existe donc en Suisse, dans la région. Il se met à étudier la truffe, ses espèces, son biotope, les arbres qui peuvent être mycorhizés. Il achète un chien truffier et c'est parti. Les compétences acquises, avec quelques amis et professionnels de divers horizons, il crée en 2009 le premier marché aux truffes de Bonvillars. L'opération totalement bénévole est lancée avec les moyens du bord : un flyer de 1000 francs. Ses initiateurs attendaient 500 personnes. Il en vient 5000 et les médias sont là, les journaux, la télévision suisse et même TFI. Le marché aux truffes de Bonvillars, qui connaît chaque année un succès grandissant, fêtera son dixième anniversaire cet automne.

Et ce n'est pas tout. Une nouvelle confrérie est née : les Compagnons de la truffe vaudoise.

Forte de 60 membres aujourd'hui, elle se réunit chaque année pour un grand repas autour de la truffe et introniser les nouveaux membres. Mais son intérêt est ailleurs. La confrérie, dont les membres paient un droit d'entrée de 1000 francs qui sert à parrainer un arbre, a mis sur pied la première truffière didactique de Suisse et même d'Europe. Sur 6000 m<sup>2</sup>, elle présente toutes les variétés de truffes et tous les arbres qui peuvent être mycorhizés, chênes, hêtres, tilleuls, noisetiers, pins noirs et charmes, ainsi que diverses espèces buissonnantes favorisant la croissance des tubercules. Les Compagnons participent au travail d'entretien régulier de la truffière qui sera inaugurée en octobre prochain.

Frank a aussi encouragé une vingtaine d'agriculteurs vaudois à se lancer dans la culture de la truffe et largement contribué à l'essor de l'Association pour la première région truffière de Suisse. Son comité, dont il fait partie, regroupe des compétences complémentaires : caveur, agriculteur, garde-faune, garde-forestier, géomètre, économiste, financier, élu politique. Cette belle société organise des conférences avec le Service cantonal de l'agriculture, prodigue des conseils à ceux qui veulent se lancer. Elle participe même à des recherches sur la sexualité des mycéliums. Car il faut effectivement mâles et femelles pour qu'une truffière conçoive le divin tubercule.

### UN DIAMANT QUI A DU GOÛT

Parmi toutes les activités qu'il déploie à la ferme, Frank donne évidemment des cours de dégustation et découverte des truffes comestibles. Il en parle comme d'un diamant. Il faut l'entendre vous décrire la truffe dite de Bourgogne, *tuber uncinatum* pour les intimes, dont la

saison va de septembre à mars, et dont la robe noire cache un intérieur brun. Et la truffe dite du Périgord, *tuber melanosporum* s'il vous plaît, que l'on trouve de décembre à mars, et qui se complait dans les noirs, aussi bien à l'intérieur qu'à l'ex-

térieur. Il faut le voir joindre le geste à la parole pour vous dire : « Une truffe doit être très dure et résister à un brossage énergique. Avant de la manger toute crue, il faut sentir la truffe, son odeur doit vous plaire ! » Et vous comprendrez

« **Frank est heureux d'avoir donné une impulsion qui rend toutes ses chances à une agriculture saine et de proximité** »

que Frank ne supporte pas les censeurs, parfois même un grand chef, qui prétendent que la truffe suisse n'a pas de goût.

*Après avoir partagé un morceau de gruyère de Villars-Burquin, nous prolongeons la rencontre autour d'un café. Il vient tout droit du Café Roger, à Vaulion, où il a été torréfié à 1000 m d'altitude. Et Frank nous fait goûter les alcools maison. C'est du vrai, de l'authentique.*

Quand on parle grands restaurants, Frank évoque Georges Wenger, au Noirmont, et Carlo Crisci, à Cossonay, qui a conservé le goût des plantes sauvages, et dont il a bien connu le père. Ce dernier cultivait son propre safran et faisait des glaces audacieuses. «L'un des desserts était un assortiment de dix goûts. Si on les trouvait tous, on partait avec une bouteille de vin italien. Il était seul à faire ça. Je me souviens aussi de ses pâtes à la diable. C'était simplement bon. Il m'a beaucoup influencé.» Dans un autre registre, la Maison Thaï, à Mex, a droit à une mention pour sa cuisine authentique: «Quand c'est hot, c'est hot.»

Mais le plus souvent, c'est chez des potes restaurateurs de la région que le couple va manger un truc simple qu'on ne fait pas chez soi, une pizza, des filets de perche, des frites. La sortie répond généralement à un objectif particulier. Il s'agit de concocter tranquillement, en fonction des produits de saison, le menu des repas que La Sauvageraie sert aux hôtes qu'elle accueille sur réservation. Les groupes d'au moins huit personnes se voient proposer un apéritif gourmand, suivi de six plats, entre 100 et 120 francs par personne, vin compris\*.

## LA PERCÉE DU BIO

Bouillonnant d'idées et fort de ses convictions, Frank a également rejoint BioVaud, en 2015. L'association regroupe aujourd'hui près de 300 producteurs bio du canton. Avec le soutien du Service cantonal de l'agriculture et de nombreux bénévoles, elle a mis sur pied la première foire agricole suisse 100 % bio en 2016. Installée sur le site de l'école agricole de Grange-Verney, à Moudon, elle a accueilli plus de 15 000 personnes en deux jours. La prochaine foire aura lieu du 11 au 13 mai prochain, toujours à Moudon, mais elle sera couplée avec le premier salon du vin suisse bio. Encore un projet qui tenait à cœur à notre Monsieur 100 000 volts.



Il suffit de regarder Frank pour voir qu'il est heureux. Lui qui essaie toujours de faire à ses plantes et à ses animaux ce qu'il aimerait qu'on lui fasse, voit avec plaisir les terres bio s'étendre partout. Il est heureux d'avoir donné une impulsion qui rend toutes ses chances à une agriculture saine et de proximité, pour autant qu'on ne la tue pas dans l'œuf sous prétexte de liberté des marchés. Car ce qui est moins cher est déjà trop coûteux pour les paysans et la planète. Quant à lui, Frank continuera de vivre simplement. «Je n'aime pas les frous-frous, répète-t-il. Je préfère les églises romanes aux cathédrales gothiques.» - FD

\* Une visite du site internet [www.sauvageraie.ch](http://www.sauvageraie.ch) vous donnera une vision complète des nombreuses activités et découvertes que la maison vous propose, en plein air ou en cuisine.





## Ronde truffée

LE PLAT DE **FRANK SIFFERT**

### PRÉPARATION DU BEURRE AUX TRUFFES

- Couper 100 g de beurre en cubes.
- Passer les truffes à la mandoline en lamelles épaisses pour obtenir environ 25 g de truffe *uncinatum* et 15 g de truffe *melanosporum*.
- Mélanger le tout avec une fourchette.
- Le beurre aux truffes peut se congeler en portions emballées dans de la cellophane. Dans ce cas, il faut le décongeler au réfrigérateur 2 h avant usage.

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- ✓ 200 g de saucisson le truffier (saucisson de porc blanc à la truffe d'été mi-cuit de La Sauvagerie)
- ✓ 10 g de truffe *uncinatum*, dite de Bourgogne
- ✓ 50 g de beurre aux truffes *uncinatum*
- ✓ 20 g de truffe *melanosporum*, dite du Périgord
- ✓ 100 g de polenta d'amidonnier
- ✓ 1 poireau
- ✓ 1 courge butternut

### PRÉPARATION DU PLAT (30 MINUTES ENVIRON)

- Cuire la polenta la veille et l'étendre sur une plaque sur 1 cm d'épaisseur (laisser au frigo).
- Couper des rondelles de butternut.
- Sortir des rondelles de polenta d'amidonnier à l'emporte-pièce et les réserver.
- Garder les angles de découpe de la polenta et en faire des triangles.
- Peler le saucisson, couper des rondelles d'1 cm et mettre au four à 65° C pendant 20 minutes.
- Faire rôtir les ronds et triangles de polenta en cuisson douce dans du beurre à la poêle.
- Cuire le poireau coupé fin, 5 à 10 minutes, incorporer le beurre aux truffes à la fin.
- Cuire les ronds de butternut en tranche d'1 cm, 5 à 10 minutes en eau frémissante.
- Découper les truffes en bâtonnets fins (avec un couteau bien tranchant à lame fine) pour amener la décoration croquante au dressage.

### DRESSAGE

Les différents ingrédients posés l'un sur l'autre, comme indiqué ci-dessous, donnent au final un plat en forme de tour du plus bel effet.

- Déposer la grande rondelle de Butternut.
- Déposer en dessus une rondelle de saucisson.
- Déposer en dessus la croquette d'amidonnier.
- Déposer en dessus une deuxième rondelle de saucisson.
- Ajouter à l'aide d'un moule, les poireaux en dernière couche et déposer dessus les bâtonnets de truffe de Bourgogne.
- Disposer les 4 triangles autour de l'appareil et les recouvrir de beurre aux truffes du Périgord, puis de bâtonnets aux truffes du Périgord.

### VINS D'ACCOMPAGNEMENT

- Blanc: Chasselas Grand Cru, Pinot gris, Johannisberg, Muscat, petite Arvine...
- Rouge: tous les cépages sans acidité et à bonne maturité.