

Le bon sirop d'érable rend heureux

Happy Maple importe de vrais produits qui remplacent facilement le sucre.

David Moginier Texte
Patrick Martin Photos

Edyta est Canadienne et spécialiste en marketing. Sophie est Franco-Allemande, travaille dans la communication visuelle, et a vécu à Montréal. Quand les deux trentenaires se sont rencontrées, à l'été 2019, elles ont vite trouvé un terrain d'entente: convaincre les Suisses des bienfaits du sirop d'érable, enfin du vrai sirop d'érable. «Pas celui qu'on trouve habituellement ici, sorte de mélasse de mauvaise qualité», affirme Sophie Raynaud, qui se consacre désormais presque exclusivement à Happy Maple, la société qu'elles ont créée pour importer des produits de qualité.

Leur première étape a été de trouver un fournisseur. Et, forcément, elles ont abouti au Canada, qui produit les trois quarts du sirop d'érable de la planète. «Nous voulions trouver quelqu'un qui partage nos valeurs, respecte l'arbre, la forêt, l'environnement. Et que ce soit bio.» L'entreprise choisie est familiale et ne récolte qu'au printemps pour laisser aux arbres le temps de se régénérer, alors que d'autres font deux récoltes par année.

Un seul ingrédient

En fait, la recette est simple: on récupère d'abord l'eau d'érable en faisant une entaille dans l'écorce, puis on la fait cuire pour concentrer les sucres. En l'occurrence, il faut environ 40 l d'eau pour obtenir 1 l du précieux sirop. «Notre fournisseur le cuit très lentement pour préserver au maximum ses bienfaits.» Car le sirop d'érable est riche en calcium, en cuivre, en riboflavine et en manganèse. «Il contient 67 antioxydants différents», affirme l'association québécoise des acériculteurs.

Happy Maple propose trois sirops différents, selon le moment de leurs récoltes (voir encadré). Leur premier lot, en 2019,

est évidemment arrivé en février 2020 et les circuits de distribution se sont stoppés net. Les deux fondatrices ont donc dû monter une boutique en ligne en vitesse.

Surtout, elles ont créé toute une communauté digitale, à travers Instagram, pour s'y échanger des recettes saines. «Nous faisons une interprétation moderne du vrai sirop d'érable, scande Sophie. Ce produit remplace tous les sucres possibles, celui de canne, celui d'agave, le miel. Il est sain, délicieux et végétarien pour ceux que cela intéresse.»

Le millésime 2020 est arrivé par bateau mercredi dernier et Happy Maple va pouvoir réapprovisionner les points de vente. Et développer de nouvelles collaborations, comme il le fait au marché de Noël de Lutry avec Rush Coffee, avec la Maison Galatà et ses madeleines sans gluten, ou avec Kürzi Kakao pour des pop-up cacao-érable dans des coffrets cadeaux. Et les deux jeunes femmes songent déjà à la France et à l'Allemagne.

www.happymaple.ch

Récolte

3 variétés

Le Goût Délicat a été récolté le 12 avril 2020. Il a une saveur crémeuse et légère, avec un arrière-goût d'érable. À utiliser dans un yaourt, un thé ou un café.

Le Goût Riche, récolté le 16 avril, a plus de saveur d'érable, un côté caramel. Parfait pour une vinaigrette, une boisson ou un nappage.

Le Goût Robuste (27 avril) tend plus côté mélasse. C'est le plus riche en antioxydants. Idéal pour la pâtisserie ou une marinade pour le poisson ou la viande.



Le sirop est disponible en bouteilles de 120 ou de 240 ml. Elles sont conditionnées directement au Québec.



Passionnée

Sophie Raynaud, et les produits dénichés avec son associée Edyta Durand, pose dans le joli Rush Coffee de Lutry, leur premier point de vente.

Moins 5

Un burger tout tomate

Je suis un peu comme vous, à la recherche de nouvelles recettes faciles et goûteuses.

J'en trouve sur des sites, des magazines avant de les adapter à ma sauce, comme ce burger de tomates, sans pain ni viande. Est-ce encore un burger? **Dave**

Ingrédients pour quatre:

2 grosses tomates cœurs-de-bœuf, 2 petites boules de mozzarella di bufala, 24 brins de ciboulette, 2 cs de câpres, 4 anchois à l'huile, 8 tranches de lard fumé, 2 cc de sucre, 4 feuilles de laitue, huile d'olive et vinaigre balsamique. Lavez et coupez les tomates en 8 belles tranches de même épaisseur. Égouttez-les dans une passoire.

Coupez les mozzarellas en deux.

Lavez et ciselez la ciboulette.

Hachez ensemble les câpres et les filets d'anchois, puis ajoutez-y la ciboulette et mélangez.



Dans une poêle huilée, faites dorer doucement les tranches de lard, saupoudrez avec 1 cc de sucre et laissez cuire deux minutes. Puis retournez-les et laissez-les encore cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Dans la même poêle, ajoutez un filet d'huile d'olive, 1 cc de sucre, 1 cc de vinaigre, augmentez le feu et faites revenir les tranches de tomate 30 secondes de chaque côté.

Dressez une tranche de tomate dans l'assiette, posez par-dessus 1 feuille de laitue, 1/2 mozzarella, 2 tranches de bacon cassées en deux, le hachis câpres/anchois/ciboulette, puis une deuxième tranche de tomate. Salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive.

Tastevin

Une syrah pour rester Bouche Baie

Il y a du changement aux Vins de Lausanne. La capitale vaudoise reste le plus grand propriétaire public avec ses cinq domaines entre La Côte, Lavaux et Dézaley, mais la structure s'est simplifiée. Luc Dubouloz et Enrico Antonioli se partagent les domaines mais aussi la responsabilité des équipes.

Finis la vente aux privés, qui se fait désormais par le biais des boutiques du Château Rochefort, à Allaman, et du Domaine du Burignon, à Saint-Saphorin. La vente aux grossistes passe désormais par un intermédiaire. Et les chiffres remontent en conséquence. Dans les projets, l'externalisation d'autres services et une refonte des étiquettes des cuvées non histo-

riques, trop peu lisibles. On devrait voir à l'automne les nouvelles. Le nombre de cuvées devrait se réduire, 13 chasselas par exemple, c'est un peu trop. Quant à la traditionnelle mise aux enchères de décembre, elle sera forcément virtuelle, Covid oblige.

Parmi les nouveautés, la plantation de davantage de syrah au Dézaley, au Clos des Abbayes, faite en 2016 et 2018, a porté la surface à 3500 m². Ce qui permet de proposer un nouveau Bouche Baie en pure syrah, alors qu'il était complété de diolinoir planté sur les murs jusqu'ici. La ven-



dange est vinifiée de manière classique avant un élevage dans trois barriques anciennes de 225 litres. «On ne cherche pas le goût du bois», explique Luc Dubouloz.

Le nez est tout de petites baies, avec cette touche épicée qu'offre le cépage. En bouche, une jolie puissance, une belle amplitude autour de tanins joyeusement fondus, portés par une fraîcheur fruitée qui conclut la finale.

D.MOG.

Bouche Baie 2019, 75 cl, 28 fr. www.vinsdelausanne.ch