

Vingt ans de médailles
à Courtemelon (3/6)

L'ail noir, les physiciens nucléaires et la mafia

Il a failli mettre le feu à sa maison lors de ses premiers essais, raconte-t-il. Puis Laurent Cornu a gagné une médaille d'or avec l'ail noir qu'il confectionne chez lui, dans le village vaudois de Champagne. Rencontre avec un personnage atypique.

Se rendre chez Laurent Cornu est assurément une expérience. Déjà et surtout parce que l'homme est un sacré personnage, avec ses idées, on le comprend très vite. Il se décrit comme un «artiste-musicien-philosophe» et «artisan fermenteur», autodidacte jusqu'au bout des ongles. Il se réclame «plutôt de l'école bouddhiste», c'est-à-dire de l'apprentissage par l'expérimentation plutôt que par la théorie et les livres.

«Ce qui m'intéresse, ce sont ces savoirs rupestres, qui ne nécessitent ni microscope ni engins sophistiqués et qui se transmettent simplement d'humain à humain par la parole.» Il assure pour cela être «en lien direct avec des astrophysiciens, des physiciens nucléaires, des vignerons, bref, des gens qui ont un lien avec la biodynamie».

«Mafia de l'ail noir»

Pas vraiment étonnant dès lors de le retrouver à la tête d'une microproduction – Fermentierra de son nom – dont la spécialité est la lactofermentation. Un à-côté, précise-t-il, à ses activités artistiques. Le laboratoire se situe au sous-sol de sa maison, dans le petit village vaudois de Champagne, sur les bords du lac de Neuchâtel. Une étagère présente les nombreux bocaux qu'il



Le producteur apprécie vendre son produit tout entier. «Le décorticage, en avoir sur les doigts, fait aussi partie de l'expérience», dit-il.
PHOTOS STÉPHANE GERBER

confectionne, mais c'est pourtant bien son ail noir qui nous vaut de le rencontrer. Un ail dont la particularité est d'être cuit très longtemps et qui lui a valu une médaille d'or lors du dernier Concours suisse des produits du terroir, en 2023.

L'artisan n'hésite pas à parler d'un produit un brin «surcoté» pour qualifier cette préparation apparue il y a encore relativement peu de temps (elle a été inventée dans les années 1990 au Japon et sa saveur umami a immédiatement fait un carton). Il évoque même une «mafia de l'ail noir».

Surtout en raison de son prix, qui peut dépasser allègre-

ment les 250 fr. le kilo dans la grande distribution.

Certains crieront peut-être à l'hérésie. Mais au final on s'en fiche puisque j'ai gagné la médaille d'or.»

«Nous, nous essayons de garder un prix bas, sinon c'est absurde.» Comptez 13 fr. le paquet de 100 gr. «Il y a tout de même tout un savoir-faire arti-

sanal derrière», se défend-il. Lui a mis environ deux ans avant d'en maîtriser tous les rouages. L'essentiel du problème étant de gérer une très longue cuisson à un taux d'humidité et une température constante.

Lente caramélisation

L'ail noir est en effet obtenu grâce à une lente caramélisation de son fructose (dont il est très riche) grâce à la réaction de Maillard entre les sucres et les acides aminés. Il s'agit de la même réaction, en fait, que celle qui produit la croûte dorée d'une tranche de viande saisie à la poêle.

«Il y a toute une mythologie derrière ce processus de fabrication. Certains disent qu'il faut 24 jours à 60 degrés. Mais on peut avoir un très bon ail après 12 jours avec certaines machines que l'on trouve facilement sur le marché.»

Gaston Lagaffe

Ce passionné de cuisine et ancien traiteur se marre en disant qu'il n'a pas été loin de mettre le feu à la maison lors d'une de ses premières tentatives. Il avait alors essayé de faire fonctionner un cuiseur à riz «isolé thermiquement» dans une boîte en sagem. «Du Gaston Lagaffe!» Mésaventure qui ne l'a pas empêché de conti-

nuer à utiliser le cuiseur à riz... mais normalement cette fois. La température y monte jusqu'à 70 degrés et l'humidité des têtes d'ail se suffit à elle-même. «Il y a peut-être des gens qui crieront à l'hérésie en lisant ça. Mais au final, on s'en fiche puisque j'ai gagné la médaille d'or.»

Le résultat est en tout cas surprenant. Au niveau du goût d'abord: difficile de reconnaître l'ail entre les saveurs de pruneau, de réglisse et une petite touche d'acidité. Et puis il y a cette texture qui évolue. Molle, presque tartinable durant les premiers jours, elle se durcit au fil de la déshydratation du produit jusqu'à arriver à la cristallisation après plusieurs mois, en passant par le stade bonbon-gomme.

Avec le café

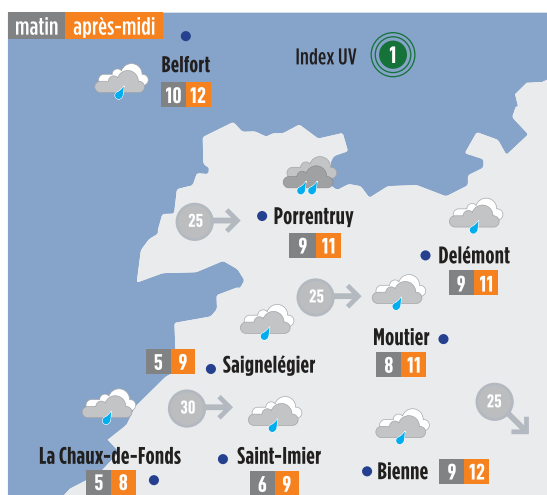
«Personnellement, je l'apprécie tel quel avec le café», glisse le producteur de 47 ans, qui évoque la possibilité d'en faire une moutarde ou une sauce piquante. Il ne transforme qu'environ 150 kg d'ail par année, ce qui représente quand même un bon millier de sachets de 100 gr.

Il prend soin d'avertir ceux qui songeraient à s'essayer: il y a des chances que le résultat soit correct, voire bon, mais gare aux fortes odeurs durant les premiers jours. Cela lui a valu de se brouiller pour de bon avec son voisin.

ANTOINE MEMBREZ

DEMAIN: le coup de génie de Gérard Mahon

Ciel chargé et grande fraîcheur



Mercredi 24 septembre 1853 : la France prend possession de la Nouvelle-Calédonie
267^e jour de l'année 2000 : un référendum permet l'adoption du quinquennat en France
Thècle 2015 : quelque 2300 fidèles sont tués dans une bousculade près de La Mecque

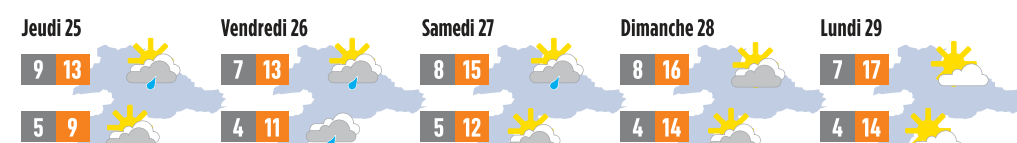
croissante
Lever: 7h20 Lever: 10h08
Coucher: 19h24 Coucher: 20h02

Le dicton du jour :
«En septembre la bruine, est toujours bonne à la vigne.»

Une dépression d'altitude continuera d'évoluer aux parages de la Suisse ce mercredi et jusqu'en fin de semaine. Elle sera responsable d'un ciel chargé et les éclaircies resteront en principe timides. Quant aux pluies, elles devraient être globalement sporadiques et se produire plutôt sous forme de bruines en journée. Les averses auront tendance à gagner du terrain en fin d'après-midi et en soirée. Très frais pour la saison.

ÉVOLUTION

Basse altitude
Montagne



PRÉCIPITATIONS

	Aujourd'hui	Demain
Ajoie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie
Vallée de Delémont	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie
Franches-Montagnes	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie
Moutier/Courtelary	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie
La Neuveville/Bienne	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie	matinée: pluie, après-midi: pluie, soirée: pluie, nuit: pluie

RÉTRO

