

## Cinq ingénieurs fous de glace ont fait Cuckoo

Sortis des grands groupes, les Suisses pensent pouvoir faire la meilleure glace possible au monde.

David Moginier Texte  
Florian Cella Photos

La glace, ils connaissent. À eux cinq, Christian, Stephan, Franck, Michael et Urs cumulent près de cent ans d'expérience dans le domaine et plus de cinquante au service de grands groupes. Mais ils ne s'y retrouvaient plus. «Aujourd'hui, toutes les marques ont été rachetées par deux géants. Avec cette concentration, on ne pense plus à la qualité, on a perdu l'ADN de chacune d'elles, on mange des glaces qui n'ont plus d'âme.» Stephan Bolliger, le Moratois, a fini sa carrière chez Häagen-Dazs en Californie. Christian Jehli, le Grison, développait Mövenpick au Japon. Les deux ingénieurs se sont associés avec Franck Schmicke, Michael Buchs et Urs Schlüchter pour «créer la meilleure glace potentiellement possible». Cuckoo est ainsi né il y a deux ans, que les Veveysans connaissent grâce à la boutique ouverte pour la Fête des Vignerons, alors qu'un des leur laboratoires de la marque se niche à Blonay.

Voici donc une nouvelle marque de glaces, qui se veut aussi artisanale que les artisans et aussi souple que les plus grands. «Notre première obsession, c'est de produire des glaces de manière différente, d'apporter quelque chose à chacun de nos parfums.» Si la palette compte aujourd'hui dix-huit couleurs et autant de numéros, elle a commencé par trois variétés seulement. «Rien que pour ces trois-là, nous avons testé 400 recettes», se rappelle Christian. La N°1, c'est leur mètre étalon: «Quand on veut tester la concurrence, on goûte toujours la glace vanille. On ne peut rien y cacher, tous les défauts possibles sont révélés.»

#### Une vanille en barrique de rhum

Chez Cuckoo, la vanille est plurielle. La gousse bourbon arrive de Madagascar, et elle est vieillie en fût de rhum, où les goûts se concentrent et se combinent à ceux du bois et de l'alcool. La tahitensis vient, elle, de Papouasie-Nouvelle-Guinée. «Ces deux variétés sont très différentes dans leur goût. En les assemblant, on crée un bouquet d'arômes, une complexité qui va du fruité au piquant.» Le chocolat N°2 est faite d'un cacao de République dominicaine, où des Suisses avaient créé l'Hacienda Elvesa il y a deux siècles. «Felchlin nous le torréfie de manière naturelle et nous en fait un choco-

lat à 80% de cacao. Nous voulons un goût de cacao, pas de sucre comme dans beaucoup de glaces industrielles.» La N°3 est un café infusé à froid, *coldbrew*, dont les grains proviennent des hauts plateaux du Honduras. Et ainsi de suite pour les dix-huit parfums de Cuckoo. «Nous accordons une telle importance aux ingrédients clés de nos produits que nous ne prenons que le meilleur, affirme Stephan. Si vous regardez nos recettes, elles contiennent très peu de choses. C'est beaucoup plus difficile de faire des choses simples plutôt que d'ajouter plein d'additifs pour masquer les défauts...»

Prenez cette glace au lait de foie. Un lait dont les vaches n'ont mangé... que du foie. «Cela change complètement le goût, cela ajoute un côté sucré aux protéines lactiques», s'épate Christian, qui a été plus loin, en trouvant du lait et de la crème de foie de montagne. Il n'y a pas besoin d'ajouter d'arôme à cette N°4 étonnante. «Nous ne mettons aucun conservateur, arôme ou d'autre chose. Simplement des ingrédients naturels pour stabiliser les versions en pots.»

#### Deux marchés sinon rien

Parce que Cuckoo poursuit deux marchés. «Nous ne savons pas très bien le quel sera le meilleur», sourit Stephan. D'un côté, des boutiques, à Berne, Bâle et Vevey où les crèmes sont fabriquées sur place et vendues rapidement. Berne et Bâle ont ouvert en plein Covid, une époque étrange où les fondateurs ont obtenu de pouvoir vendre des petits pots à l'emporter, stockés dans des congélateurs loin de tout virus. Les boutiques servent aussi de présentoir à la marque. De l'autre côté, l'entreprise vise les grands magasins où elle écoule des pots haut de gamme, avec moins de variétés disponibles. Ces recettes-là sont fabriquées par une manufacture solexoise, selon les recettes des passionnés et avec leurs ingrédients clés.

Disponibles dans les grands magasins Manor ou les stations-services Enni, les pots sont emballés dans un carton bio qui a obtenu un prix d'excellence pour son respect de l'environnement. Les cuillères sont également en plastique biodégradable. L'usine produit à l'énergie hydraulique. «Nous sommes attentifs à tout cela, comme à travailler avec des produits locaux pour l'avenir de notre planète. C'est aussi une manière de nous distinguer des grands groupes.»

[www.cuckoo.ch](http://www.cuckoo.ch)



**Satisfaits**  
Christian Jehli et Stephan Bolliger, dans la boutique bernoise où Roger Reber fabrique les crèmes devant les clients.



Roger verse le chocolat dans la stracciatella.



Les framboises viennent d'être achetées au marché.



Des pots écologiques et colorés.

## Moins 5

### La fêra se parfume jusqu'à Grenoble

J'aime beaucoup Jean Sulpice, ce jeune chef qui a repris l'Auberge du Père Bise, à Talloires, au bord du lac d'Annecy. Il travaille des produits locaux, comme cette fêra que nous partageons entre son lac et les nôtres. Ici, il l'imagine à la grenobloise, ce qui reste logiquement régional. non? Bon, il y a un peu de beurre dans la recette mais c'est bon, le beurre, quand on n'en abuse pas. **Dave**

**Ingrédients** pour quatre: 4 filets de fêra, beurre ou huile d'olive, sel. Sauce: 2 citrons, 200g de mie de pain, 500g de beurre, 100g de câpres. Finition: 1 botte de persil plat, sel et poivre du moulin. **Salez** les filets de fêra côté chair,



Contrôle qualité

puis faites-les cuire dans du beurre ou de l'huile d'olive 4 minutes environ côté peau jusqu'à une belle coloration.

**Pelez** les citrons à vif, puis levez les quartiers sans la peau. Découpez des cubes de pain de mie de 5mm, puis poêlez-les dans 150g de beurre.

**Réalisez** un beurre noisette avec les 350g de beurre restant: faites-le fondre en morceaux tout en le mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette. Filtrez-le au besoin.

**Ajoutez** à votre beurre les citrons et les câpres.

**Dressez** vos filets de fêra sur quatre assiettes, nappez de sauce grenobloise, puis ajoutez les croûtons et le persil ciselé.

**Salez** et donnez un tour de moulin à poivre.

## Tastevin

### Le Grand Prix du vin suisse-valaisan

Les jurés de la 14<sup>e</sup> édition du Grand Prix du vin suisse ont eu 3071 vins à déguster. 363 médailles d'or ont été attribuées et 584 d'argent. Et le concours a désigné ses six finalistes (les vins les mieux notés) dans les 13 catégories, qui ne sauront qu'à fin octobre s'ils montent sur le podium, après avoir été redégustés par un jury unique à Sierre en septembre. Avec 15 nominations, le canton de Vaud est au 2<sup>e</sup> rang, loin derrière le Valais (39) mais juste devant la Suisse allemande (14).

En chasselas, l'honneur des Vaudois est sauf, avec cinq places contre une au Valais: Les Fosses 2019 de Francey, à Chexbres, Le Long Bec 2019 de Champs de Clos,

à Chexbres, le Bouton d'Or 2019 de l'Union vinicole de Cully, le Sarraux-Dessous 2019 de Bolle, à Morges, le Château la Bâtie 2019, de la Cave de la Côte, à Tolochenaz, font face aux Coteaux de Sierre 2019 de la Cave des Champs, à Miège.

En autres blancs purs, le Vignier 2019 de la Cave de l'Abbatiale, à Payerne, fait face à cinq Valaisans. Pas de Vaudois en assemblage blanc ni en riesling-sylvaner.

Comme toujours, la Cave de la Côte place un de ses rosés, ici le Roussard 2019, qui tient compagnie au Dominielle 2019 de la Cave des Rossillonnes, à Vinzel. Aucun Vaudois ne figure dans les vins doux ou les mousseux.

En pinot noir, le Saint-Saphorin 2018 des Frères Dubois, à Cully, est le seul vaudois. En gamay, ils sont deux: le Gamay 2018 du Domaine des Sieurs, à Luins, et le Gamay 2018 du Domaine des Combes, à Begnins.

En merlot, trois Vaudois défendent les couleurs du canton: le Bernardin 2017 de Bernard Ravet à la Cave de la Côte, le Ma mère m'a dit 2018 de la Cave de la Rose d'Or, à Luins, et le Merlot 2017 des Celliers du Chablais, à Aigle. Le Gamaret 2018 de J. & M. Dizerens, à Lutry, et le Domaine de Fischer 2018, à Gland, sont finalistes dans ces nouveaux cépages. **D.MOG.**

[www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)

## L'esprit des parcs

Le jardin Doret ou le «poumon» de Vevey



Au jardin Doret, la baignade est autorisée mais non surveillée.

Quel rapport entre le jardin Doret, anciennement appelé parc de l'Arabie, et le monde oriental? Aucun, contrairement à ce que voudrait la croyance populaire. Françoise Lambert, directrice du Musée historique de Vevey, dissipe le malentendu: «L'Arabie provient d'une déformation du mot patois régional, la *rabbye*, qui désigne un terrain raviné et sablonneux.» Transformé en parc depuis, sa superficie de 23'544m<sup>2</sup>, qui s'étend de l'embouchure de la Veveysse jusqu'à l'avenue Nestlé, a fait l'objet de plusieurs projections. Envisagé comme un espace culturel en 2017, ce qui n'a pas abouti, le jardin Doret se métamorphosera en lieu d'accueil du Canton de Fribourg et des animaux présents sur la scène de l'arène pendant la Fête des Vignerons 2019. Considéré par certains comme le «poumon de la ville», ce lieu très prisé par les Veveysans propose selon ses espaces et les heures de la journée différentes animations et atmosphères.

#### Havre de paix au petit matin

Pour profiter du jardin et de sa beauté naturelle en toute tranquillité, le petit matin est idéal. Le chant des oiseaux résonne, les arbres, épars, apparaissent dans toute leur magnitude, sublimés par des rayons de soleil obliques qui les illuminent progressivement. Parmi eux, des saules pleureurs en bordure de lac, propices à créer une ambiance mélancolique digne des poèmes romantiques de Lamartine. À l'entrée, un vieux et magistral cèdre du Liban, d'une hauteur de 23,4 mètres, dont le prestige semble quelque peu pâli par les touts qui gravitent autour, depuis qu'un «Parc d'ébats» pour canidés l'entoure. Du côté sud, quelques pêcheurs, en guerre plus ou moins ouverte avec les nageurs présents, ainsi que de petits groupes allongés dans l'herbe ou encore des âmes solitaires, contemplant le lac depuis les murets. La variation des couleurs du Léman au cours de la journée, ses contrastes avec le vert de la végétation ainsi que la vue qu'il permet sur les vignes à l'ouest, les montagnes au sud et à l'est, apparaissent comme autant de tableaux invitant au recueillement.



Un parc à chiens se trouve juste en dessous du cèdre du Liban.

#### Un lieu pour oisifs et sportifs

C'est à partir de midi que le jardin Doret s'éveille véritablement, à mesure que le nombre de ses occupants augmente. Terrain de beach-volley et tables de ping-pong distraient les plus sportifs, alors que les espaces verts sont occupés par une foule de gens, adolescents en vacances, couples ou familles venues pique-niquer ou profiter de la grande pataugeoire circulaire et du terrain de jeux prévus pour les plus petits. Des grillades se préparent un peu partout, tandis que du rap, R'n'B et reggae définissent différents espaces sonores.

**«C'était pour moi une évidence. Mon grand-oncle, ma grand-mère et ma mère ont été successivement gérants ici.»**

**Olivier Richoz**, gérant du kiosque

Un petit kiosque en bois, «À l'Olivier Paradis», du côté du quai Ernest-Ansermet, propose quelques gourmandises. C'est Olivier Richoz qui a repris la gestion du lieu après le décès de sa mère, il

y a maintenant trois ans: «C'était pour moi une évidence. Mon grand-oncle, ma grand-mère et ma mère ont été successivement gérants ici.» Et cette tradition semble même vouée à se poursuivre. Lucas, 9 ans et demi, a déjà prévenu son oncle: «Tonton, après toi, ce sera à moi de gérer le lieu.»

#### Une histoire oubliée

Peu de traces visuelles de l'histoire du lieu, si ce n'est une plaque commémorative à l'ouest du parc, placée devant la garderie, ancienne maison du jardinier des Doret. David V. Doret (1821-1904) est le dernier d'une dynastie de marbriers, présente à Vevey depuis 1716. Fêru d'art, il a acquis plusieurs collections, dont une d'archéologie à laquelle le Musée historique de Vevey a consacré en 2015 une exposition. La Villa l'Arabie, dans laquelle il vécut, était située à l'entrée du parc. Détruite ensuite, c'est sur son site que sera construit le Centre d'enseignement professionnel, inauguré en 1971. Le parc actuel était à l'origine le jardin de David Doret, arborisé de plusieurs conifères. Ses héritiers l'offrent en 1918 à la ville. Seule condition: que le terrain devienne un jardin public. Et l'on ne peut que s'en réjouir, au moment où s'étendent sur le lac les derniers rayons crépusculaires.

**Sabrina Schwob** Texte  
**Chantal Dervey** Photos

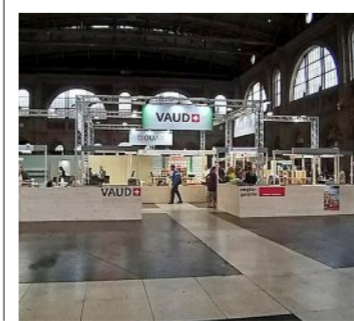
## À l'agenda

### Vaud en gare de Zurich

Vaud Terroir retourne faire le fier en gare de Zurich. S'il est un lieu de passage en Suisse allemande, c'est bien cette Bahnhof avec ses 400'000 passagers. Durant six jours, le terroir vaudois va donc bénéficier d'une visibilité hors norme dans le hall avec un stand de 300 m<sup>2</sup>.

Du 1<sup>er</sup> au 6 septembre, une table d'hôte permettra d'accueillir des visiteurs et de déguster une fondue au fromage AOP ou des tapas faites avec des produits régionaux. Un grand marché du terroir proposera les produits vaudois, avec une vingtaine de producteurs présents. Des ateliers sont prévus pour marier les vins Terroir et des fromages sous la houlette experte de

l'œnologue Philippe Bujard. Gruyère AOP, L'Étivaz AOP, la tomme Fleurette se marieront ainsi aux vins vaudois pour flatter les Zurichois. Des démonstrations de fabrication auront également lieu dans le hall, ainsi qu'un grand concours. **D.MOG.**



Contrôle qualité



**Olivier Richoz (à dr.)** a repris la gestion du lieu après le décès de sa mère, il y a trois ans. Avec lui son neveu, Lucas, 9 ans et demi, déjà prêt à reprendre le commerce.

SABRINA SCHWOB