



Là où le miel a un parfum de sapin

À l'Auberge aux 2 sapins, à Montricher, dans le Parc Jura vaudois, Frédéric Simond cuisine avec tout ce que la région lui offre.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy

Romantisme hivernal dans le Parc naturel régional Jura vaudois

Lorsqu'il se pare de son manteau blanc, le Parc Jura vaudois déploie tous ses charmes sous les yeux des amoureux de randonnées en raquettes, de ski de fond et de luge. Nous recommandons aux amateurs de balades tranquilles la randonnée hivernale qui mène du col du Mollendruz à Vernant. Sur environ 2 kilomètres, le chemin longe un pâturage avant de s'enfoncer dans la magnifique forêt d'épicéas, qui sera peut-être déjà enneigée si vous êtes chanceux. Par temps clair, on jouit d'une vue imprenable sur la plaine, le lac Léman et la chaîne des Alpes. Le chemin du retour

traverse lui aussi une partie de la forêt et longe le pré Magnin jusqu'à la fin de la boucle. La promenade peut être réduite de moitié à la bifurcation située derrière le pré de Joux. Elle dure, selon le chemin emprunté pour le retour, entre deux et quatre heures.

parcjuravaudois.ch



joyauxapartager.ch



Danielle Simond et son mari Frédéric sont tous les deux à la tête de l'Auberge aux 2 sapins.

SE RENDRE À MONTRICHER

De Lausanne 0h49
De Genève 1h10
De Berne 2h06



«Quel goût a pour vous le terroir du Parc Jura vaudois?» – «Le goût du sapin», répond instantanément Frédéric Simond. «Je reconnais les forêts de sapin dans le miel, et bien sûr aussi dans les champignons de la région. De plus, un ami me livre depuis peu des copeaux de bois de sapin, que j'utilise à la cuisine pour le fumage.» Peu surprenant, donc, que l'enseigne de l'Auberge aux 2 sapins de Frédéric Simond, à Montricher, dans le canton de Vaud, se compose de deux de ces conifères. Cette ancienne écurie, qui héberge depuis deux siècles les pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, est aujourd'hui un restaurant apprécié au pied du Mont Tendre, la plus haute montagne du Jura suisse culminant à 1679 mètres d'altitude. Frédéric Simond est l'un des ambassadeurs les plus passionnés des produits du parc naturel. «Depuis que le parc a été créé, davantage de randonneurs et cyclistes découvrent la beauté de ce paysage, ce qui a également contribué à l'essor de la production locale.» Frédéric Simond évoque avec enthousiasme les fromages de chèvre et de brebis

produits dans le parc, ou encore la nouvelle ferme de truffes à Longirod. La seule chose que le chef produit lui-même, c'est le pain. Pour cela, il utilise du blé et le reste de farine moulue issue des noix qu'il presse pour son gâteau aux noix. Frédéric Simond ne manque pas de nouvelles idées: «Peut-être qu'un jour, le parc sera à nouveau doté d'un petit moulin à céréales et d'un abattoir local. Le pain, la viande et les saucisses que nous vendrons alors seront vraiment des produits locaux du parc.»

2sapins.ch



L'auteur, scénariste et food scout **Dominik Flammer** (53 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch