

Momento (La Libre Belgique)

11.01.2014

Circulation: 54567

79de03

Page: 14-15

866

Momento

Du soleil en bouche

✿ Tomates, abricots, tapenades, vin..., les Davids ont le goût du Sud. Le bio en plus.

Visite Solange Berger dans le Lubéron

DU SOLEIL! C'EST NOTAMMENT CE QUE cherchait Sophie Le Clercq –et son époux Yves Zurstrassen, qui préfère rester discret– quand elle a investigué le sud de la France à la recherche d'une maison de vacances. Ses critères: une bâtisse suffisamment grande pour y accueillir sa famille nombreuse (deux enfants d'un premier mariage, trois avec son second mari et les trois aînés de ce dernier) située dans un environnement calme mais non loin de la vie culturelle. "Je souhaitais également un endroit où il y avait quelque chose à voir et à faire. Et aussi un retour à la terre", précise cette Bruxelloise, fondatrice de la société de promotion immobilière JCX.

Son choix se porte, en 2000, sur "Les Davids", une propriété de quelque 80ha au cœur du Lubéron, non loin de Apt, entre Avignon et Aix. A deux pas aussi des gorges d'Oppedette et des carrières d'ocre. Voilà pour le côté "culture".

"Les Davids", c'est aussi une propriété agricole, l'idéal pour ce retour à la terre que recherchaient les propriétaires des lieux. Mais, voilà, en France, qui dit agriculture dit exploitation. "Si aucun agriculteur n'est intéressé par le domaine, un touriste peut l'acheter, mais à condition d'exploiter la propriété pendant dix ans", explique Sophie Le Clercq, qui ne souhaitait cependant pas d'un agriculteur chez elle. La solution: demander, pour elle-même, le statut d'agricultrice.

Elle décide alors, sur des conseils avisés, de se lancer dans la production de cerises, une spécialité locale. "Mais je me suis bien plantée, avoue-t-elle. La récolte se faisait avec un produit chimique qui permettait à la cerise de tomber en laissant le noyau accroché à l'arbre. Je ne voulais pas de ce procédé. Et puis, j'ai appris que l'industrie de la cerise confite était sur le déclin... Nous avons alors arrêté." La propriété comportant déjà quelques abricotiers, Sophie Le Clercq, qui passe tous ses étés dans le Lubéron, décide de poursuivre dans cette voie. "Et puis nous avons planté des

pêchers, des pommiers et poiriers –dont des variétés anciennes plantées en collaboration avec le conservatoire de Manosque–, des cognassiers, des courgettes, des tomates, des poivrons... Nous vendions notre production sur les marchés locaux. Mais très vite, nous en avons eu trop. Nous avons alors fait des jus, des confitures, des chutneys, des sauces tomate..."

Et la gamme s'élargit petit à petit: caviar d'aubergine, tapenade –délicieux comme sauce dip mélangé à du chèvre frais–, tomatine –à tester avec du Philadelphia–, chutney de tomates et poivrons, jus de pommes et coings... "J'aime me lancer dans la culture de nouveaux fruits et légumes, et essayer de nouvelles saveurs, note Sophie Le Clercq, qui avoue être une touche à tout. Mon régisseur, Yannick Maupetit, doit souvent me freiner!" Le dernier essai en date: un coulis aux tomates vertes assez surprenant.

Sophie Le Clercq a aussi planté des oliviers il y a quelques années. "Mais la production est encore maigre. Il faut quinze ans pour qu'un olivier donne vraiment." Le domaine compte aussi une soixantaine de brebis. "Cela sert pour la fumure et puis on vend les agneaux", précise Yannick Maupetit. Au printemps, avant que les fruits ne sortent, les brebis se baladent dans les vergers et mangent ainsi les herbes au pied des fruitiers.

Et oui, aux "Davids", tout a son utilité. Rien n'est perdu. Depuis cinq ans, la propriété est d'ailleurs passée au bio. Par conviction. "Certains se lancent dans le bio pour toucher les primes. Et puis, après trois-quatre ans, ils arrêtent. Certes, ils perdent leur label, mais en attendant ils ont bénéficié de primes...", note Yannick Maupetit, qui s'inquiète des méfaits de l'agriculture "classique". "Elle utilise des engins agricoles qui labourent trop profond. Ce faisant, ils font revenir en surface de la terre argileuse, moins riche. Ils appauvrissent ainsi la terre. Et puis, pour l'enrichir, ils mettent des engrais. C'est absurde!"

Le régisseur a choisi également de ne pas désherber entre les plantes. "Ces herbes attirent les insectes qui s'y posent, plutôt que sur les fruits et plantes. On a ainsi moins de maladies", poursuit le régisseur, qui



La récolte 2013 de la vigne fut tardive mais excellente.
Pour les propriétaires, le rouge et le rosé s'annoncent prometteurs.



note aussi que *“la Commission européenne finance des agriculteurs qui replantent des haies qu'on avait supprimées après-guerre. Toutes ces herbes évitent aussi le ravinement des terres”*.

Si les Davids ont choisi de *“faire de la polyculture pour ne pas mettre tous les œufs dans le même panier”*,

ce choix a des conséquences: *“Nous avons zéro répit. Il faut sans cesse tailler, cueillir, embouteiller, transporter...”* Et parfois toute la famille s'y met. *“Un été, nous avons eu de la grêle un 15 juillet, se souvient Sophie*

Le Clercq, qui travaille aujourd'hui avec sa fille Clémence. Il a fallu ramasser en urgence tous les abricots et vite faire des confitures. Tout le monde s'y est mis.”

À LOUER

Sophie Le Clercq et Yves Zurstrassen ont également acheté d'autres propriétés non loin des Davids, destinées à la location. Le Hameau de Cournille réunit ainsi trois demeures restaurées à l'ancienne pouvant accueillir de 6 à 12 personnes chacune. Depuis l'hiver dernier, les chambres sont disponibles également à la location individuellement. Pour une nuit ou plus.

Le Hameau des Treimars, lui, peut accueillir une douzaine d'hôtes. Les Davids organisent également des séjours pour les entreprises, sur le thème *“Retour aux sources dans le Lubéron”*.

Cuvées

A boire. Les Davids ont également leurs propres cuvées. *“Le sol est très riche. Pendant plus de cinquante ans, un berger et ses 2 000 brebis ont occupé la propriété. Il n’y a rien de tel comme matière organique...”*, précise le régisseur de la propriété, Yannick Maupetit. Les Davids proposent pour l’instant deux cuvées sur 3 ha : un rouge et un rosé. “La répartition chaque année dépend de la température qu’il fait au moment de la récolte. S’il fait beau, on a du rouge; s’il fait moins beau, on a du rosé, explique Sophie Le Clercq. Nous sommes souvent très justes pour la récolte car nous sommes en altitude et nous retrouvons ainsi quinze jours en retard par rapport à ceux de la vallée. Comme nous récoltons notre raisin plus tard, nous courrons toujours plus de risque qu’il pleuve, qu’il y ait du brouillard... Ce qui abîme le raisin.” La récolte 2013, en retard de trois semaines par rapport aux autres années, fut bonne. L’arrière-saison était très belle... et chaude. Le Rosé 2013 (8 000 bouteilles) s’annonce qualitatif et moins alcoolisé que le 2012 (autour de 12,5-13°). Le Rouge (5 000 bouteilles) s’annonce très prometteur également. Les Davids ont aussi prévu de faire du blanc. *“On a commencé à planter la vigne sur près d’1 ha. En France, et dans d’autres pays d’ailleurs, la production est contrôlée, afin d’avoir un nombre d’hectares relativement stable. Il faut demander une autorisation de plantation. Et puis préciser une certaine surface. Et souvent, on reçoit un petit peu moins.”*

Chasse aux truffes

Du 15 décembre au 15 mars, les Davids proposent de partir à la recherche des truffes. Celles-ci sont à dénicher au pied des chênes truffiers. Le principe : on plante un chêne truffier, de préférence dans un sol calcaire un peu caillouteux. Après 7 ans, les premières traces de brûlé apparaissent au pied de l’arbre. “Mais on n’est jamais sûr que cela prenne”, précise le régisseur des Davids. C’est la présence de la truffe dans le sol qui brûle l’herbe. Il faut encore attendre deux ans avant de pouvoir récolter le divin champignon. Mais la truffe est fragile : si elle est mûre et qu’il neige, elle pourrit. Une fois cueillie, la truffe se conserve une semaine.

→ Le 18 janvier prochain, on lira dans les pages *Papilles* un reportage sur le cavage de la truffe en Provence.

Où trouver les produits Davids en Belgique ?

- ▶ **La Villa Lorraine Traiteur.** 1095 chaussée de Waterloo, 1180 Bruxelles. Tél. : 02.511.44.83.
- ▶ **TAN.** 95 rue de l’Aquaduc, 1050 Bruxelles. Tél. : 02.537.87.87.
- ▶ **Filigranes.** 39-40 avenue des Arts, 1040 Bruxelles. Tél. : 02.511.90.15.
- ▶ **Label Green.** 11 place Communale, 1332 Genval (02.652.18.33) et rue Alphonse Renard, 1050 Bruxelles (02.344.06.40). Rens. : www.label-green.be.
- ▶ **Chez Josy.** Place Eugène Keym 15, 1170 Bruxelles. Tél. : 02 679 01 53
- ▶ Des **livraisons à domicile** sont également possibles en passant commande sur le site : www.lesdavids.fr.

Recette



SOLANGE BERGER

Tatin de légumes provençaux

“Les Davids” proposent des livres de recettes à réaliser avec les produits locaux. Un exemple.

Ingrédients :

Courgettes, tomates, aubergine, tapenade verte, huile d'olive, ail et pâte feuilletée.

Préparation :

Couper les courgettes, tomates et aubergines en cubes. Epépiner et égoutter les tomates afin d'extraire un maximum de jus.

Dorer et saisir les courgettes et les aubergines avec un petit peu d'huile d'olive et une pointe d'ail. Puis réserver.

Suivant l'effet recherché, garnir un moule à tarte ou de petits moules individuels avec les légumes. Bien tasser. Etaler une couche de tapenade verte sur les légumes et recouvrir de pâte feuilletée.

Mettre au four à 180°C jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée.

Le tatin peut se manger chaud ou froid accompagné d'une petite salade.

+ Les “plus” de Momento

ADRESSE

Les Davids se situent à 7 km de Viens, sur la Route de Banon. Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h en juillet-août. En juin et septembre, du lundi au vendredi. Le reste de l'année : sur rendez-vous.

Rens. : +33 (0) 4.90.04.97.48

ou www.lesdavids.fr.

