Sur l'exploitation nommée «Magie de la ferme», le patrimoine culinaire joue les premiers rôles. Par exemple avec la Poire à Botzi.

AGRITOURISME

Fabuleuse Poire à Botzi

Texte, Paul Imhof – Photos, DR

L'exploitation de la famille Ducry à Dompierre, entre Payerne et Avenches, a été joliment appelée « La Magie de la Ferme ». De la magie ? Quelle part de magie une vie de paysan a-t-elle encore à offrir de nos jours ? Un rayonnement positif, ce que la magie peut très bien provoquer, ne tombe pas de l'arbre comme un fruit mûr, il en faut davantage, notamment des idées et de la détermination.

Lorsque Fouzia Ducry, d'origine marocaine, et son mari Pierre-Yves ont voulu redynamiser l'exploitation laitière traditionnelle avec des fruits et des cultures dans la plaine de la Broye, ils ont remplacé les vaches par des hôtes. Ce faisant, ils ont joué une carte qui n'a pas manqué son effet : une gastronomie basée sur deux identités, la fribourgeoise, locale, et la marocaine. Les produits et les plats des deux cuisines peuvent être dégustés à la ferme, dans un salon issu des *Mille et Une Nuits*.

Les accents régionaux ressortent clairement, dans le patrimoine culinaire fribourgeois. Le beurre, le Gruyère et la crème double viennent de la Gruyère, bien sûr, les légumes comme la rhubarbe, la vigne et les fruits – comme la Poire à Botzi – du district du Lac et du Grand-Marais, tandis que les pâtisseries, de la Cuchaule au pain d'anis, les biscômes et les meringues ainsi que le vin cuit, cet élixir à base de moût de poire et de pomme, sont produits dans l'ensemble du canton.

Cette offre recèle forcément de la magie, que ce soit dans l'insondable obscurité du vin cuit ou dans le safran qui ennoblit la Cuchaule. Et surtout dans la Poire à Botzi ou « Petite poire à grappe », fruit dont l'origine - du moins légendaire - renvoie à Naples, ville magique et enchanteresse s'il en est, d'où des mercenaires de Fribourg auraient ramené au pays des graines de cette variété de poire il y a trois, voire quatre cents ans.

Origine légendaire, mais tout sauf invraisemblable, car le mercenariat a indéniablement influencé l'offre fruitière en Suisse : rentré chez lui, le soldat mange ici une pomme et là une poire qu'il a mises dans son sac à dos dans des contrées lointaines, et laisse tomber le trognon par terre avec les graines. Dans le canton de Fribourg, la Poire à Botzi est connue depuis le XVIIIe siècle et est aujourd'hui protégée par l'AOP. Elle ne peut plus être commercialisée que dans une aire géographique très précise, qui déborde sur les cantons de Berne et de Vaud.

La famille Ducry mise sur cette poire fabuleuse qui déploie ses qualités non pas en tant que fruit frais, mais en tant que fruit transformé. « Nous avons 140 arbres sur 80 ares, raconte Iwana Ducry, la fille de la maison. Soixante arbres à basse tige et quarante de taille moyenne. Et nous cultivons aussi des poiriers à Botzi sur deux vergers en location. »

Dans la gamme des produits maison, cette poire se distingue, séchée ou en bocaux, avec de la confiture et du sirop de Poire à Botzi ou sous forme d'eau-de-vie. L'offre de l'exploitation comprend d'autres produits issus du patrimoine culinaire suisse comme le vin cuit de poire ou de pomme, la Cuchaule AOP et la moutarde de Bénichon, les caramels à la crème et les bricelets sucrés.

Une bonne part de ces merveilleux produits se retrouve dans le panier de Bénichon, que l'on peut venir chercher sur place ou commander en ligne, comme tout le reste. Idéalement durant la période où est proposé le fameux menu de la Bénichon, ce classique festin de fin d'année agricole. Chez les Ducry du 15 août au 1er octobre.

www.magiedelaferme.ch