

Terroirs ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

À Bottens, on se frotte chaque jour au naturel, sans aucun artifice

Isabelle Terrapon a lâché son job dans les assurances pour développer des savons sans produits allergènes ni cancérigènes. Ils rendent aussi la peau très douce

Adrien Kuenzy Texte
Odile Meylan Photo

Isabelle Terrapon, 49 ans, en connaît un rayon sur le savon et en parle avec passion. Après des études de droit, puis vingt ans dans le domaine des assurances, elle décide en 2018 de tout quitter pour entamer une formation professionnelle en savonnerie artisanale, en France, dont elle sort diplômée l'année passée. «Ma mère, Hélène Terrapon-Bavaud, première femme à voter en Suisse le 1^{er} mai 1959, est morte d'un cancer en 2008, évoque-t-elle en revenant sur son parcours. Je me suis alors posé beaucoup de questions sur les produits qu'on ingurgite. Du côté des cosmétiques, le savon m'a particulièrement intéressé. On l'utilise quotidiennement, mais au fond, on le connaît très peu. C'est pour moi un symbole très fort qui nous accompagne dès la naissance, jusqu'à la mort, au moment de laver le corps avant l'enterrement.» Et de rajouter: «Depuis plus de 5000 ans, les êtres humains s'en servent. Mais traditionnellement, on a plutôt utilisé des huiles de mauvaise qualité et chauffées à très haute température, et qui ne sont plus consommables. C'est le cas du savon de Marseille ou d'Alep. Ces procédés, moins chers, ont tendance à assécher énormément la peau.»

Installée dans un laboratoire situé à Bottens, au rez-de-chaussée de la maison familiale dans laquelle elle réside toujours avec son père Raymond, 85 ans, Isabelle Terrapon a créé une gamme de produits prioritairement à base d'huiles suisses ou européennes, s'inspirant d'une technique développée il y a une vingtaine d'années aux États-Unis, et qui permet de limiter l'utilisation de soude. Cette dernière étant aussi grandement responsable de la sensation de tiraillement de la peau après la douche.

En osmose avec la peau

C'est la saponification à froid. «J'utilise uniquement des huiles de bonne qualité, de tournesol, suisse, ou d'olive issue de l'Europe, donc consommables, et je ne les chauffe qu'à 35 degrés.» Mélangées à de la graisse de coco afin d'obtenir un savon solide, la spécialiste explique que cette technique permet de limiter l'utilisation de soude, tout en conservant davantage de glycérine. «Pendant la douche, cette dernière va nourrir naturellement la peau et rester en fine couche sur tout le corps, même après le séchage. Le



Famille
Isabelle Terrapon a aménagé son laboratoire dans la maison familiale où elle vit avec son père, aussi fan de ses produits.



Le bloc est divisé en quatorze parties grâce à des cordes de guitare.



La passionnée fabrique trois savons pour trois types de peau

Les trois savons du Bouvreuil

● Aucun colorant ou parfum synthétique ne se trouve dans la gamme de produits de la boutique Le Bouvreuil. **Douce harmonie** (95 g, 6 fr. 60) se destine aux peaux normales. C'est le résultat d'une rencontre entre l'huile d'olive vierge et l'huile de tournesol, en plus d'un marbrage au cacao. **Bien-être Olive** (95 g, 6 fr. 80) a quant à lui été conçu pour les peaux sèches. Grâce à une huile d'olive vierge encore plus présente, les sensations de tiraillement et de picotement disparaissent. Enfin, **Caresse Tournesol** (95 g, 6 fr. 50) a

été confectionné pour les peaux grasses. «L'idée, ce n'est pas d'offrir un savon qui sente la fraise, la rose ou le citron, explique Isabelle Terrapon, fondatrice de la boutique. Je me suis d'abord concentrée sur des produits répondant aux besoins de trois types de peau: sèche, grasse ou normale. De plus, ils sont réalisés dans des moules en plastique alimentaire. Nos emballages et étiquettes sont aussi fabriqués avec des éléments totalement biodégradables. Nous avons pris en considération chaque élément.» **A.K.Y**

derme restera ainsi beaucoup mieux hydratée.»

La professionnelle, qui a jusqu'ici élaboré trois types de savons (*lire encadré*), a souhaité concevoir ses recettes sans parfums, ni colorants artificiels, afin d'exclure tout produit allergène ou cancérigène. «Aujourd'hui les gens ont pris l'habitude, lorsqu'ils se lavent, d'avoir une senteur ou une couleur particulière. Traditionnellement on parfume le savon, pour masquer l'odeur de la graisse animale, avec des formules synthétiques ou des huiles essentielles. Le problème c'est que ces ajouts peuvent dans certains cas être dangereux pour la santé. L'avantage de la graisse de coco, c'est qu'elle ne laisse aucune odeur.» Pareil pour les colorants, Isabelle Terrapon n'utilise dans

ces produits que les cadeaux de Dame Nature, toujours comestibles, comme le cacao ou le charbon. L'exercice va jusqu'à l'emballage des savons, puisqu'ils sont protégés par un papier alimentaire, sur lequel toute l'identité visuelle apparaît avec de l'encre végétale.

«Durant ma formation, je me suis rendu compte que, souvent, même l'artisanat veut imiter l'industrie, se désolent enfin Isabelle Terrapon. En proposant des produits bourrés d'artifices! Il faudrait que les gens changent leurs habitudes et qu'ils comprennent que la terre qui nous entoure peut à la fois nous nourrir, mais aussi nous laver. Elle détient vraiment tout le nécessaire.»

www.lebouvreuil.ch

Coronavirus

Vos dernières recettes de placard

Vous nous avez encore envoyé de ces recettes simples qu'on fait sans avoir à sortir faire des achats. Mais vous êtes impatients de voir ce confinement se terminer...

Isabelle Guillemain a une astuce pour utiliser le pain sec ou rassis. Elle préchauffe son four à 220°C. Elle coupe en cubes 250 g de pain rassis, râpe grossièrement 200 g de fromage à pâte dure. Elle taille en lamères 600 g de poireaux qu'elle fait revenir cinq minutes dans un peu d'huile, salés et poivrés. Elle en met la moitié dans un plat à gratin beurré, y ajoute la moitié du fromage et la moitié du pain, avant de recommencer l'opération. Elle arrose de 1,5 dl de crème et de 1,5 dl



de bouillon, parsème de deux ou trois cuillerées à soupe de noix, noisettes ou amandes moulues et met le gratin vingt minutes au four.

Fatima Bossy revient pour nous proposer la galette de pommes de terre de son petit frère, qui lui rappelle son enfance. Elle commence par écraser cinq pommes de terre farineuses cuites en robe des champs et pelées. Elle leur ajoute une boîte de thon en conserve, un œuf, du persil haché, de la coriandre hachée, un oignon haché, du sel et du poivre. Elle mélange bien le tout avant de former une galette, qu'elle passe dans une première assiette où elle a cassé un œuf, puis dans une deuxième assiette où elle a disposé de la farine, avant de la glisser dans une poêle chaude et huilée. Elle fait cuire sa galette quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Tastevin

Au Tessin, le merlot est Touché

C'est un des mastodontes du vignoble tessinois. Qui, le merlot? Bien sûr, le sud des Alpes accueille avec bonheur ce cépage international, mais nous faisons référence à Brivio comme mastodonte. Cette cave a été fondée à la fin des années 1980 par Guido Brivio, qui a créé sa marque en travaillant avec la cave Gialdi, qui lui vinifiait le raisin acheté dans tout le canton. Puis Brivio se concentre sur le Sottoceneri. En 2001, Gialdi rachète Brivio tout en conservant son nom et en utilisant deux caves, l'une à Bodio, l'autre à Mendrisio. Gialdi-Brivio ne possède toujours pas de vignes mais commercialise près de 1 million de bouteilles chaque année,

sous une trentaine d'étiquettes. Et le chai à barriques accueille plus de 1700 fûts de 228 litres. Revenons donc à notre merlot, produit phare de la maison, qu'on retrouve depuis des entrées de gamme à 13 fr. 50 (Prà Rosso) jusqu'aux plus luxueux (Platinum, 88 fr.). Brivio collabore aussi avec trois producteurs de trois autres régions du canton pour ce Quattromani qui assemble leurs meilleurs vins. Et le merlot se vinifie ici aussi en blanc ou en rosé.



Dans un bon rapport qualité-prix, le Merlot Touché 2017 est vinifié traditionnellement, macération d'une douzaine de jours en cuve inox, avant d'être élevé douze mois en barriques de deuxième vin. Le nez est tout de myrtille, de mûre, de grègisse et de fumée. La bouche développe tout son fruité dans une ambiance suave et tendre. Finale harmonieuse. **D.MOG.**

Merlot Touché 2017
75 cl, 27 fr. 90 chez Manor ou 28 fr. sur brivio.ch