

Un parfait glacé à la damassine qui a su séduire le jury

MORMONT Rendons-nous du côté de la Ferme de La Bergerie, où la famille Amstutz a décroché un prix d'excellence pour son parfait glacé, lors de la Fête de la damassine AOP.

« Recevoir ce prix est incroyable. Je n'ai pas dormi de la nuit. Je suis contente, car cette distinction fait parler du gîte, et permettra à la population de se rendre compte qu'il se passe des choses à Mormont », souffle Géraldine Boillat, responsable cuisine à La Bergerie. L'habitante de Glovelier de 52 ans exerce sa passion chez la famille Amstutz depuis une année. Après avoir travaillé au sein des CFF puis en tant que mère au foyer, la maman de quatre enfants réalise un CFC de cuisinière, obtenant son diplôme à 47 ans. Ce matin, à quelques kilomètres de Porrentruy, elle l'indique avec un énorme sourire, elle est une grande passionnée de cuisine. C'est elle qui a mis au point la recette du dessert qui a été récompensée.

Plongeons-nous quelques années en arrière. C'est en 2007 que la famille Amstutz se lance dans la grande aventure de l'agritourisme, en réaménageant des bâtiments familiaux qui n'étaient plus utilisés, mais aussi en reprenant des locaux, eux aussi à l'abandon, à des privés et à la commune. « Notre souhait était lié à la politique agricole. Nous nous sommes demandé ce que nous pouvions faire de ces bâtisses. Comme nous avons changé de production, nous nous sommes dit "pourquoi pas"? D'abord, nous avons refait un bâtiment, puis un deuxième et un troisième. Nous avons commencé avec un gîte, puis nous nous sommes rendu compte que nous étions



Le gérant de La Bergerie Rolf Amstutz pose avec Géraldine Boillat, responsable cuisine du gîte.

vite limités. Nous nous sommes développés de manière professionnelle. Aujourd'hui, notre équipe est composée d'une dizaine de personnes», explique le gérant de La Bergerie Rolf Amstutz, 58 ans, natif de Mormont.

Cinq prix décrochés!

La famille propose divers produits de la ferme aux occupants des lieux, grâce, notamment, à la collabora-

tion avec des partenaires. Quelques exemples cités ce jour-là: confitures, biscuits, ou encore saucisses. « L'idée, c'est que nous produisons pour le gîte, avec des produits de chez nous, en mettant en avant la biodiversité », renchérit le papa de cinq enfants et grand-papa de cinq petits-enfants. Dans le cadre de la manifestation, les Ajoulots ont fait six propositions au jury à la damassine ou aux damassons

et ont reçu cinq prix. Rien que ça. « Cette année, il y avait passablement de fruits. De plus, la fête s'est tenue en partie ici, à La Bergerie. Nous avons joué le jeu jusqu'au bout en participant au concours, mais le résultat nous importait peu », soulignent les deux passionnés de contacts humains. Mais pourquoi cet amour pour ce fruit et ce distillé? L'agriculteur répond: « Nous nous trouvons dans l'ancre de la damassine, qui ne serait rien sans les damassons, car beaucoup oublient qu'il n'y a pas que le distillé. Il faut mettre en valeur ce produit d'exception régional, le faire connaître. »

Revenons sur le fameux parfait glacé à la damassine primé, disponible uniquement à la carte du gîte. « S'il n'y avait pas de bonne damassine, donc de bons damassons, le dessert ne serait pas aussi bon », note Géraldine Boillat. Rolf Amstutz poursuit: « Il faut aussi une cheffe de cuisine douée, avec beaucoup de rigueur. Je suis content pour Géraldine, ce prix met en valeur sa cuisine. Elle le mérite. »

Kathleen Brosy

VOUS AVEZ AIMÉ CET ARTICLE?



Comme nos abonnés, profitez de l'actualité locale directement chez vous, en flashant ce QR code. Merci de votre soutien!