Bernard Savio
faire chanter l'âme du verger

Repreneur de la maison de ses parents, Bernard Savio s'est pris de passion pour la valorisation – on écrirait presque sublimation ! – des fruits à pépins. Avec bonheur, puisque ses produits brillent régulièrement au concours organisé par le Centre romand de pasteurisation.

C'est l'histoire d'une vénérable maison, de son verger et d'un pressoir. C'est aussi l'histoire de l'évolution des habitudes alimentaires et des denrées stockées dans nos placards. Bernard Savio est né à la Fin-des-Fourches et proclame fermement « C'est mon univers ! ». Dans sa jeunesse, il a néanmoins vécu une parenthèse lausannoise, où il a notamment exploité une carrosserie. On est loin de la poire à Botzi, et pourtant… Reconverti ensuite dans les machines à traire, Bernard s'est rapproché de la mécanique du terroir. De retour à Rue, il a longuement et patiemment donné une nouvelle vie et une nouvelle destinée à ce qui était la ferme de ses parents. Ces murs cachent plein de trésors : notamment des puits, une incontournable cave voûtée bien fraîche et le pressoir fabriqué par son grand-père, en 1945. Aux alentours, il y a des arbres fruitiers.

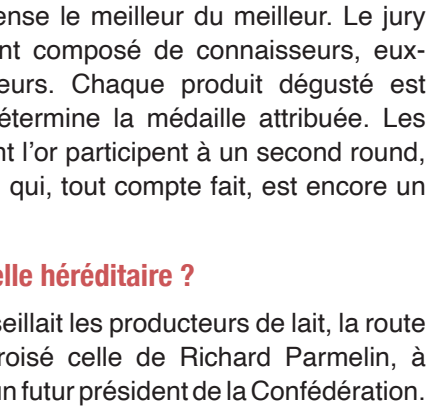
Enfant, Bernard se souvient que des gens venaient d'Ursy avec leurs chevaux et leurs pommes, pour presser du jus à l'automne. Alors, comme une madeleine de Proust, l'envie lui a pris de mettre des fruits dans le pressoir mythique. Mais pas question de faire les choses à moitié : pour obtenir d'excellents produits, chaque étape demande du soin et de la sueur. Les fruits doivent être récoltés exactement au bon moment : ni trop, ni trop peu mûrs. Et quand c'est l'heure de cueillir, il faut y aller, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'on ait mal aux genoux. Ensuite, il faut patiemment et soigneusement trier, nettoyer. Avant de passer dans le pressoir, les fruits sont broyés. Mais attention : broyer ne veut pas dire massacrer.

En Occident, de nos jours, on mange trop de sucre et les organismes de santé publique font des pieds et des mains pour contraindre l'industrie à renoncer à en saupoudrer lourdement chaque produit transformé. Il n'en a pas toujours été ainsi. Durant très longtemps, le sucre était un rare produit de luxe. Pour avoir quelque douceur en bouche, il y avait les fruits. Et pour les conserver pour l'hiver, on a inventé divers procédés, comme le vin cuit.

Comme son nom ne l'indique pas !

Cette appellation porte à confusion : il n'y a pas une goutte de vin dans le vin cuit ! Il y a même rarement du raisin dans sa composition. Bernard fait par exemple du 100% poire à Botzi ou du 100% pomme douce. Ce vocable vient du procédé d'élaboration, qui implique une très longue cuisson. Il y a probablement eu un glissement sémantique à partir de « vingt cuites », soit « vingt heures de cuisson ».

Après l'étape du broyage et du pressage, le précieux jus de fruit récolté doit décanter, le temps d'une nuit. « L'épais » sera laissé au fond des tonneaux. Il faut veiller à ne pas laisser le produit partir en fermentation. Il est alors temps d'enchaîner avec la longue étape suivante : la cuisson dans un chaudron ou une chaudière, jusqu'à la consistance parfaite, ce qui peut nécessiter, selon la quantité, 15 à 25 heures. Et pas question de faire la sieste pour se reposer du pressage de la veille : le mijotage doit être surveillé. À ce stade aussi, une erreur peut totalement ruiner la saveur. À l'arrivée, un excellent vin cuit est beau à l'œil, uniforme, sans la moindre scorie. Sa consistance est parfaitement onctueuse, ni trop liquide, ni trop épaisse. En bouche, on retrouve le goût du fruit, exactement concentré, sans fausse note d'aucune sorte.



Récolte de médailles 2024 © DR

En 2015, Bernard a eu la curiosité de participer au Concours romand avec sa première cuvée de vin cuit. Bingo : une médaille d'or l'a incité à persévérer. Depuis, il améliore sans relâche sa technique, d'autant qu'il avoue « mettre de la passion dans tout ce qu'il entreprend ». Depuis 10 ans, ses produits se distinguent très régulièrement et l'année 2025 a représenté une sorte d'apogée ou de Nirvana. Son vin cuit 100% pomme douce et la variante 100% poire à Botzi ont remporté une médaille d'or. En sus, ce dernier produit a été élu « Vin cuit de l'année », titre qui récompense le meilleur du meilleur. Le jury est exclusivement composé de connaisseurs, eux-mêmes producteurs. Chaque produit dégusté est noté. La note détermine la médaille attribuée. Les bocaux qui raflent l'or participent à un second round, pour définir celui qui, tout compte fait, est encore un cran au-dessus.

La passion est-elle héréditaire ?

Lorsqu'il conseillait les producteurs de lait, la route de Bernard a croisé celle de Richard Parmelin, à Bursins, papa d'un futur président de la Confédération. Il a gardé de cette rencontre un cadeau : deux bidons oblongs pour récolter le lait. Tout compte fait, ils vont aussi parfaitement bien pour recueillir le nectar qui coule du pressoir.

Même si lui et ses 75 ans « pètent la forme », Bernard ne sait pas encore s'il se lancera dans une nouvelle fabrication cet automne. Il n'y a pas de mystère : réussir un succulent vin cuit est un boulot de dingue. Et Bernard a pris un engagement qui l'occupera passablement durant les prochains mois. À l'évidence, il a de toute façon toujours un truc à faire. Au moment de cet interview, lui et son épouse étaient privés d'escapades estivales pour cause de biberon à donner au dernier né du troupeau d'alpagas ! Le petit boit son lait de chèvre à heures fixes, quatre fois par jour. Lors de notre visite, nous avons aussi croisé Hector, l'un des neuf petits-enfants. Il trottinait autour du pressoir et s'intéressait à son système de fermeture. Avec son petit chapeau de paille, on l'imagine parfaitement reprendre un jour le flambeau dans le verger. Avec la petite chienne sur ses talons. Elle s'appelle Cerise. Évidemment !

Marinette Boillat Chatton



Initiation de la nouvelle génération © MDupont Photography