

Chez Pépé Nicolas Un alpage qui se met à la permaculture

Chez Pépé Nicolas est une institution à Val Thorens dans la vallée de la Tarentaise en Savoie. Cette ferme d'alpage, devenue restaurant, est ouverte au grand public. Gérée en famille, elle développe depuis un an un jardin en permaculture pour alimenter ses cuisines. Découverte avec Thierry Suchet. Par Maud Guillot

Pourquoi un restaurant se met-il à cultiver ses propres légumes en permaculture ?

Thierry Suchet : À l'origine de Chez Pépé Nicolas, il y a mon grand-père, Bellevillois, qui s'est installé là-haut, à 1950 mètres d'altitude, pour vivre dans sa ferme d'alpage dans les années 1950. Il montait l'été avec son troupeau et fabriquait du fromage. Mon frère, mon cousin et moi avons repris cette activité, que nous avons ensuite transmise à mon neveu. Nous sommes donc une famille d'exploitants agricoles. Nous

avons aujourd'hui 150 chèvres, une quinzaine de vaches... Nous fabriquons notamment de la tomme.

Depuis quand avez-vous aussi un restaurant ?

Depuis 1986, quand la deuxième génération a repris l'exploitation. On a transformé la grange en petite auberge. Il y avait 25 couverts. On n'avait pas l'électricité. C'était en mode refuge, avec une activité uniquement estivale. Mais tout a changé en 2013 quand la station de Val Thorens nous a annoncé qu'une piste de ski allait passer juste devant notre exploitation ! Belle opportunité. On a fait d'importants travaux. On a désormais un établissement de 95 couverts à l'intérieur et 150 à l'extérieur.

Comment avez-vous vécu cette mutation vers un tourisme de masse ?

C'est plus qu'une mutation, ça a été une révolution pour nous. On a même dû changer notre mode de production sur la ferme. On a rénové les bâtiments, on a fait une cave. Du côté de la restauration, on est clairement monté en gamme. La clientèle a complètement changé, je l'admets. Le midi, on accueille la clientèle à haut pouvoir

d'achat de Courchevel ou de Méribel, et le soir, celle des palaces de Val Thorens. Ils viennent chercher le cadre et la vue qui sont magnifiques. D'ailleurs, venir chez nous, ça se mérite car l'accès n'est pas facile... On travaille beaucoup sur la notion d'expérience client, avec ma fille Margot, qui gère le restaurant.

Parvenez-vous quand même à conserver une certaine authenticité ?

Oui, je pense qu'on n'a pas changé. On reste fidèle à nos valeurs de partage. On ne surjoue pas le côté rustique. D'ailleurs, les clients viennent chercher ce côté traditionnel mais trendy-chic. Il y a pas mal d'établissements haut de gamme dans les stations, mais qui sont plutôt festifs et démonstratifs. Nous, on est des agriculteurs et on ne veut pas se renier. Après, on a perdu certains clients qui nous ont dit que c'était "mieux avant". C'était terrible pour nous, car notre métier d'alpagiste, il ne change pas...

En tout cas, finie l'omelette à la bonne franquette !

C'est vrai qu'on propose désormais des plats élaborés. Comme le foie gras mi-cuit ou le risotto aux morilles avec sa moulinette de Beaufort d'été, le pot-



Valentin Suchet, neveu de Thierry, s'occupe de l'alpage



À 1950 mètres d'altitude, Chez Pépé Nicolas vise une clientèle aisée dans un cadre authentique

"NOUS SOMMES DES AGRICULTEURS ET ON NE VEUT PAS SE RENIER. ON PROPOSE DES PRODUITS DE QUALITÉS DANS LE RESPECT DES TRADITIONS. ON PROPOSE ÉGALEMENT AUX CURIEUX DE VOIR COMMENT FONCTIONNE NOTRE ALPAGE. ILS PEUVENT PARTICIPER À LA TRAÎTE DES CHÈVRES OU DES VACHES"

au-feu d'hiver, le parmentier d'agneau gratiné... Mais le soir, on peut manger de la raclette, une fondue ou une croziflette, avec des produits de qualité dans le respect des traditions.

Proposez-vous essentiellement des produits locaux ?

Oui, c'est notre combat. On privilégie évidemment l'approvisionnement local pour le bœuf, l'agneau et la charcuterie... En ce moment, par exemple, on cherche des œufs bio en Savoie pour réaliser notre œuf parfait. Et on sert le fromage qu'on produit bien sûr!

C'est pour ça que vous avez décidé de créer votre propre jardin ?

Oui, on souhaitait avoir des légumes de qualité, des plantes aromatiques et des fleurs cosmétiques, plus sains, sans aucun transport. On a donc commencé un jardin. Moi, je suis passionné par la permaculture. J'ai assisté à de nombreuses conférences. Je me suis inspiré de Charles et Perrine Hervé-Gruyer de la ferme du Bec Hellouin. On a désormais 2000 m².

Pourquoi cet intérêt pour la permaculture ?

La permaculture prend soin de la terre



et des gens qui s'en occupent. Il n'y a pas d'intrant. Pour moi, ça résume tout ce que devrait être l'agriculture... J'ai donc lu de nombreux livres et je me suis fait conseiller par un écologue qui nous accompagne encore aujourd'hui. On avait aussi le défi de l'altitude!

Qu'avez-vous découvert sur la permaculture en lien avec votre terroir ?

En deux ans, j'ai énormément appris! On parle systématiquement des buttes en permaculture mais ce n'est qu'un des aspects. La permaculture, c'est de l'observation. Avant, je ne prenais pas ce temps. J'étais dans l'urgence. Mais il faut interagir avec les cultures. On évalue l'importance du soleil, du vent...

Notre zone est très venteuse. Il faut trouver des solutions sans intrant. L'eau est aussi un élément fondamental. J'ai découvert qu'il fallait arroser avec de l'eau tiède. On a donc créé une mare. On ne laboure plus la terre non plus, car il faut respecter son équilibre et l'aider uniquement en la "gratouillant". J'ai compris ses besoins en azote. On doit l'amender avec des compléments naturels...

Ça a donc changé votre regard sur votre métier d'agriculteur montagnard ?

Complètement. Cette approche fait beaucoup rire les anciens, à l'image de ma belle-mère qui a un immense jar-

din ! Mais moi, je pense qu'on va passer toute l'exploitation en permaculture. Il faut tenir compte des conséquences de notre travail sur l'environnement, sur les gens qui y travaillent...

Avez-vous déjà eu une récolte ?

Oui, on vient de terminer notre première année. Tout n'a pas fonctionné. C'est normal. Il faut qu'on progresse dans nos méthodes. Mais on a eu des petits pois, des choux, des poireaux, des courges, des cardons, des plantes aromatiques... De superbes produits. Et je peux vous dire qu'on propose la salade d'un étoilé ! Elle est unique. On a eu beaucoup de mesclun, avec des textures et des saveurs superbes. D'ailleurs, ce jardin a eu un impact inattendu.

Quel est cet impact inattendu ?

Il est une source de créativité pour le chef. On a produit des fleurs comestibles comme la bourrache, ce qui lui a donné des idées... Ce jardin se voit dans les assiettes. On a une personne qui consacre plus d'une heure à ramasser les fleurs et les plantes aromatiques qui seront servies le jour même. Ensuite, elle passe deux heures en cuisine pour décorer les assiettes.

Est-ce que votre approche n'est pas un peu marketing au vu du profil de votre clientèle ?

On n'est pas des purs et des durs ! On

"TOUT A CHANGÉ EN 2013 QUAND VAL THORENS A ANNONCÉ QU'UNE PISTE DE SKI ALLAIT PASSER DEVANT NOTRE EXPLOITATION. ÇA A ÉTÉ UNE RÉVOLUTION. ON A DÛ CHANGER NOTRE MODE DE PRODUCTION SUR LA FERME, ON A RÉNOVÉ LES BÂTIMENTS ET FAIT UNE CAVE. ON EST MONTÉ EN GAMME DU CÔTÉ DE LA RESTAURATION"

Le pot-au-feu d'hiver



Le jardin en permaculture a permis la récolte de plantes aromatiques

sait bien qu'on est en accord avec les demandes de nos clients. Mais on ne le fait pas pour ça. J'y crois vraiment. D'ailleurs, les visites de l'alpage sont gratuites. On accueille des familles avec qui on partage cette expérience. C'est un vrai plaisir, sans arrière-pensée.

On peut donc visiter votre exploitation, même si on ne mange pas au restaurant ?

Oui, c'est une ferme ouverte mais ce n'est pas une ferme pédagogique car les visiteurs imaginent un côté "scolaire". Nous, on propose simplement aux curieux de voir comment fonctionne notre alpage. Il n'y a pas de folklore. Ils peuvent participer à la traite des chèvres, assister à celle des vaches... Les animaux sont autour du chalet, certains sont en semi-liberté.



Sur votre site Internet, vous insistez sur le bien-être animal. Pourquoi une telle approche ?

S'occuper d'animaux d'élevage, ce n'est pas si simple. Or, on peut avoir des attitudes qui sont mal interprétées par nos clients. Il ne s'agit pas du tout de maltraitance, mais pour faire avancer une chèvre, têtue, il ne suffit pas de lui parler gentiment à l'oreille, il faut parfois la contraindre. Je suis donc très vigilant car je refuse toute cruauté envers les animaux. Mais dans le sens inverse, il y a une pédagogie à faire envers les clients, souvent des urbains qui ne connaissent rien à la vie montagnarde. J'estime qu'on est exemplaires. D'ailleurs, on ouvre notre exploitation en toute transparence. Nos animaux sont les plus heureux de la terre ! Ils sont libres, n'ont aucune piqûre, mangent des aliments sains...

Quels sont désormais vos projets ?

On projette d'installer une serre. Peut-être l'année prochaine. Aujourd'hui, on est obligés de s'approvisionner à Chambéry pour les semis alors qu'on a de la place. On espère produire nos propres semis, mais aussi quelques légumes pour l'hiver. On expérimente ! On est aussi en train de créer une champignonnière pour avoir des pleurotes, car notre sol s'y prête. Et on pense à la vigne... Je ne garantis pas un grand cru tout de suite mais il n'y a pas de raison que ça ne pousse pas ! De toute façon, on a le temps. On construit dans la durée, pour notre ferme et notre famille.