

La viande de l'empereur se plaît au Jorat

À Vulliens, Christophe Chappuis vient d'abattre son premier bœuf japonais wagyu, dont la viande est si appréciée

Sébastien Galliker Texte
Patrick Martin Photos

«C'était l'idée de mon épouse, et j'ai envie de réussir ce défi pour elle.» Un seau d'aliment à la main, Christophe Chappuis pense à sa défunte épouse Anne-Christelle, alors qu'il tente de réunir ses vaches wagyu dans un pâturage de Vucherens, où les bêtes sont en hivernage, à deux pas de sa ferme de Vulliens. Il y a quelques jours, ce père de trois jeunes garçons a abattu le premier bœuf de son élevage. Une viande nipponne dont les meilleures pièces se négocient à plus de 300 francs le kilo. Pour lancer sa réputation par le bouche à oreille, Christophe mise plutôt sur la vente de lots mélangés de 5 kilos au prix moyen de 75 francs le kilo.

Au Japon, jusqu'au XIX^e siècle, le wagyu était réservé à l'empereur et à la noblesse. Cette viande exceptionnelle, persillée de graisse très fine, savoureuse avec son goût beurré et plus riche en acides gras, se retrouve désormais à la carte de nombre de tables gastronomiques. Le terme wagyu signifie simplement bœuf japonais. La race est identique aux fameux bœufs de Kobe, mais cette appellation est protégée dans l'Empire du Soleil levant pour les animaux élevés dans la province de Hyogo, dont la ville principale est Kobe.

La famille Chappuis s'est intéressée à ce créneau dès 2015. «Depuis 2006, j'écoule ma production en vente directe à la ferme sous le label Saveur du Jorat. Au début, c'était des montbéliardes et désormais des Aubrac», raconte le Broyard de 41 ans. En 2015, le propriétaire du rural qu'il loue au village pour abriter son bétail lui signifie son congé pour fin 2018. La famille décide donc d'investir dans un nouvel outil de production et cherche un produit permettant de se démarquer.

Une croissance lente
«Lors de nos recherches, on est tombés sur des producteurs allemands de wagyu. On est allés visiter leur exploitation, et cela semblait pouvoir se reconduire. En plus, personne ne produisait ce type de viande par chez nous, alors qu'on en trouve à la carte de plusieurs restaurants», sourit l'agriculteur, aidé par sa belle-sœur Valérie et son mari Raphaël Pasteris pour mettre sous vide et étiqueter ses 200 premiers kilos de viande wagyu vaudoise. À l'heure de la recherche des produits locaux, les Chappuis se di-

sent qu'il y a un coup à jouer sur le marché, les produits vendus en Suisse provenant essentiellement d'Australie, l'un des gros producteurs mondiaux de wagyu.

«Dans un premier temps, on a cherché à acheter des bêtes sur pattes, mais c'était hors de prix. Finalement, ma femme a réussi à faire importer 20 embryons provenant d'Australie», poursuit Christophe Chappuis. Dès 2017, les embryons sont implantés sur deux ans. À la clé, quatorze naissances, dont dix femelles. Des animaux dont le producteur détient des certificats d'authenticité wagyu.

Mais le retour sur investissement n'est pas encore assuré pour l'éleveur. En effet, la croissance de ces bêtes trapues, aux poils noirs teintés de reflets argentés et au caractère calme, est très lente. Il faut compter trois ans pour qu'elles soient à maturité. «Le persillage si important de la viande vient en partie de cette longue durée, mais aussi de la génétique et d'une alimentation riche en sucre, car les wagyu ont besoin d'énormément d'énergie pour fabriquer leur précieux gras», glisse le Broyard, dont six vaches sont déjà portantes pour garantir la suite de sa production.

Reste désormais à écouler son produit. Une tâche de marketing dont devait normalement s'occuper Anne-Christelle. Malheureusement, celle-ci a été emportée par la maladie ce printemps, à seulement 32 ans. «Je me suis rapidement rendu compte qu'il ne me serait pas possible de gérer les enfants, la ferme et son élevage avec la vente et les contacts auprès de restaurateurs. Heureusement, j'ai pu compter sur le soutien de la Jeune Chambre internationale de la Broye», glisse le solide bonhomme.

«Nous avons un programme caritatif, nommé Connect La Broye, qui consiste à apporter de l'aide, pas financière mais plutôt sous forme de compétences, quand c'est possible et nécessaire, notamment suite à des drames», explique Jérôme Hayoz, président des jeunes entrepreneurs. L'association a pris en charge la construction d'un site internet, réalisé des shootings photo ou préparé le graphisme de dépliants publicitaires. De surcroît, elle accueille Christophe Chappuis depuis vendredi et jusqu'au 24 novembre sur son stand au Comptoir broyard de Payerne. Une belle occasion de se familiariser avec cette viande des empereurs.

My Wagyu, Saveur du Jorat
Christophe Chappuis, route du Village 62,
1085 Vulliens, 079 286 12 26.
www.mywagyu.ch



Solidarité

Pour la commercialisation de sa viande wagyu, Christophe Chappuis peut compter sur le soutien de la JCI Broye.



Le projet des Chappuis est devenu celui de toute sa famille, avec ici Raphaël et Valérie Pasteris à l'étiquetage.



Le persillage typique de la viande lui confère un goût beurré, très apprécié de la grande gastronomie.



Christophe Chappuis propose des lots mélangés de 5 kilos de bœuf wagyu, comprenant de succulents burgers.