

L'ail peut devenir une petite douceur

Par Maxime Schwarb

ECHANDENS | ALIMENTATION

Depuis cinq ans, Alexandra Grand d'Hauteville s'est prise de passion pour l'ail noir. Un produit au goût pour le moins surprenant et qui a des vertus médicinales.

Dans le petit monde des producteurs locaux, certaines initiatives attirent l'attention par leur originalité et leur audace.

C'est le cas d'Alexandra Grand d'Hauteville, qui a travaillé pendant 25 ans dans l'événementiel en passant notamment par Solar Impulse, et qui s'est lancée en 2020 dans une aventure gustative: la transformation de l'ail traditionnel en ail noir. «Je n'avais plus d'activité professionnelle et je m'étais fracturé le poignet droit. Pour moi qui avais l'habitude de bosser 18h par jour, le temps devenait long.» C'était sans compter sur la pandémie de Covid qui se profilait.

Pendant cette période, l'habitante d'Echandens va se



Avant de se lancer dans l'ail noir, Alexandra Grand d'Hauteville travaillait dans l'événementiel. Schwarb

souvenir d'un dîner où elle a mangé de l'ail noir pour la première fois. C'était lors d'un de ses nombreux déplacements. «Je ne me souviens ni où ni quand exactement, mais j'avais adoré. D'autant que je déteste l'ail.»

Comme la réglisse

L'ail noir n'est pas nouveau sur le marché. C'est un ail blanc lentement fermenté à basse température, pendant plusieurs semaines, dans des conditions

strictement contrôlées d'humidité et de chaleur. Ce processus provoque une réaction naturelle – appelée réaction de Maillard – qui transforme les sucres et les acides aminés de l'ail, lui donnant cette couleur noir intense, une texture moelleuse et un goût sucré qui rappelle la réglisse ou le vinaigre balsamique.

Alexandra Grand d'Hauteville n'opère cette transformation que sur trois mois: d'août à octobre. «Au bout d'un moment, l'ail

commence à germer et lorsqu'on tente de transformer (*ndlr: en ail noir*) de l'ail qui a déjà commencé à germer, le produit fini n'est pas bon. Je minimise ça en réduisant la période de transformation.»

Les bienfaits

Au-delà de ses qualités gustatives, l'ail noir est reconnu pour ses vertus nutritionnelles et médicinales. Riche en antioxydants, il contribue à renforcer le système immunitaire. Des études ont également montré ses effets bénéfiques sur la régulation du cholestérol et la santé cardiovasculaire.

Contrairement à l'ail cru, souvent jugé agressif, l'ail noir est plus digeste et ne laisse pas d'odeur persistante. Il peut se consommer tel quel, en fines tranches, ou s'intégrer dans des plats salés et sucrés: fromages, viandes, sauces, desserts ou même chocolats.

Depuis cinq ans, c'est ce que cherche à faire Alexandra Grand d'Hauteville à travers le Ciel d'Axel, une boutique en ligne sur laquelle elle vend des pâtes à tartiner de différentes sortes qu'elle a elle-même confectionnées.

Lors du Concours suisse des produits du terroir, organisé fin septembre dans le Jura, elle a reçu deux médailles pour couronner la qualité de ses produits. «J'étais super contente, mais à la base, j'y allais pour écouter l'avis et les conseils d'un jury averti et voir ce sur quoi je pouvais m'améliorer», se félicite la Chandeliers. ■

L'ail en Suisse

La production d'ail en Suisse reste modeste. En 2022, elle atteignait environ 396 tonnes. Une quantité en augmentation ces dernières années, mais qui reste à un niveau très bas par rapport aux besoins du marché suisse. «La majeure partie de l'ail disponible sur le marché suisse vient de l'étranger», évoque l'étude Global Market Overview Garlic. La Chine produit environ 70% de l'ail mondial, répondant ainsi aux besoins de nombreux pays. Les installations agricoles et le faible coût de la main-d'œuvre permettent aux agriculteurs chinois de produire de l'ail rentable chaque année.