

La success story des «pão de queijo»

NYON Le couple brésilien Jussara et Alex Gusmão cuisine sa spécialité fromagère à la route de Divonne.

PAR MARION.POLICE@LACOTE.CH

Les effluves de gruyère chaud pénètrent les narines une fois la porte du laboratoire poussé, sans écoeurer pourtant. Virevoltante maîtresse des lieux, Jussara Gusmão s'installe dans la partie administrative de Boule d'Or SA. Elle retire en souriant la charlotte qui retenait ses mèches noires. Son époux, Alex, ne tarde pas à la rejoindre.

A 57 et 59 ans, le couple originaire du Brésil est à la tête d'une entreprise qui n'en finit plus de séduire: à la route de Divonne, ils fabriquent près d'une tonne de pão de queijo (littéralement pain de fromage) par mois. Ce produit plutôt simple composé de farine de manioc, lait, œufs pas-

“
En 2015,
on a dû choisir
de rester ou retourner
au Brésil.”

ALEX GUSMÃO
CO-FONDATEUR DE «BOULE D'OR»

teurisés, sel, gruyère AOP et d'un peu de pommes de terre a déjà séduit Manor et Migros pour la Romandie mais aussi des restaurateurs, œnothèques et divers magasins. Même le Chalet de Gruyères, à Gruyères! «J'ai commencé en cuisinant ça pour ma famille, nos amis ici et petit à petit... tout le monde en a demandé!», s'exclame Jussara Gusmão.

Huit tonnes de farine de manioc

«C'est une recette originaire de l'état de Minas Gerais, d'où je viens. C'est une région agricole



Alex et Jussara Gusmão sont fiers de leurs «pão de queijo» suisses. BOULE D'OR SA

et montagnaise au centre du pays, donc on y trouve pas mal de fromage. Mais maintenant les pão de queijo sont connus dans tout le Brésil», détaille Jussara Gusmão. Le petit bal-

lon doré est un mets populaire qui se déguste à toute heure sur les terres de la samba.

Ingénieur civil, Alex Gusmão travaillait pour une entreprise d'aviation qui l'a fait déména-

ger en terres helvètes. La mère de famille a donc souhaité continuer à cuisiner ses petits pains lorsque le couple est arrivé à Nyon en 2003.

«Le seul endroit où je trouvais de la farine de manioc c'était à American Market. La tenancière m'a demandé pourquoi j'en achetais autant. Je lui ai fait goûter et elle a été la première à en vendre», raconte Jussara, la voix emplie de reconnaissance. Désormais, l'entreprise importe la farine: il en a fallu huit tonnes pour deux ans. Deux ans, car c'est depuis 2016 que Boule d'Or est officiellement créée. «En 2015, on a dû choisir de rester ou retourner au Brésil. On a fait faire une étude marketing qui s'est révélée positive et on a décidé de se lancer tous les deux à 100%», complète Alex.

Jussara a donc quitté la cuisine du logis familial pour investir un atelier de... 200 mètres carrés! Et les rôles sont bien répartis: Alex veille à la logistique,

“
On peut couper la boule en deux, y glisser de la viande séchée, plus de fromage...
Moi je préfère nature, et les enfants aussi!”

JUSSARA GUSMÃO
CO-FONDATRICE DE «BOULE D'OR»

les chiffres, la vente et Jussara s'occupe de la production et des dégustations... Quoique! Anciennement graphiste, elle a son mot à dire dans l'habillage» Boule d'Or.

Prendre le temps

Les pão de queijo sont vendus surgelés (10,50 francs les 340 gr à la Migros). Une fois sortis de leur emballage, il faut tout de suite les mettre à cuire. «Je les préfère légèrement dorés, donc plutôt seize minutes que dix-huit au four», glisse

Alex Gusmão, l'air malicieux. Jussara n'en démord pas: ils doivent être bien dorés. Chaque jour le couple goûte sa production et ne s'en lasse pas. «Le fait que le produit soit naturel laisse la liberté au consommateur d'imaginer ce qu'il veut», poursuit l'ex-ingénieur.

Version moitié-moitié?

«On peut couper la boule en deux, y glisser de la viande séchée, plus de fromage... Moi je préfère nature, et les enfants aussi!», lance Jussara avec enthousiasme. Des tests sont tout de même en route pour un pão de queijo «moitié-moitié» (vacherin et gruyère), aussi avec du fromage à raclette ou du gruyère vingt-quatre mois. «On pourrait mettre du vin blanc à la place du lait», ironise Alex Gusmão. Son épouse lève un sourcil, mi-agacée mi-attendrie. On ne change pas une équipe qui gagne.

En savoir plus: www.bouledor.ch

Une recette allégée et «suissisée»

Alex Gusmão saisit délicatement une petite boule d'or encore tiède et la déchire, dévoilant un cœur élastique, filandreux, alors que l'extérieur semble sec. «C'est la combinaison du fromage et de la farine de manioc qui donne ce résultat», explique-t-il. Hormis cet ingrédient brésilien, les pão de queijo contiennent du sel, du lait, des œufs pasteurisés, un peu d'huile de tournesol, du gruyère AOP de la fromagerie de Cottens (200 kg commandés par mois) et... de la pomme de terre. «Normalement il n'y en a pas. J'ai fait ce choix pour alléger le produit. Au Brésil, on chauffe la farine avec le lait, moi je fais pareil avec des pommes de terre chaudes en purée», détaille la cuisinière. Quant au fromage, le choix du gruyère s'est imposé comme une évidence. Au Brésil, c'est du fromage frais, plutôt doux, qui est utilisé. Alex et Jussara Gusmão ont vite apprécié le caractère plus «affirmé» de la pâte

dure gruérienne et ont opté pour un affinage de sept mois.

«C'est super parce que, quelque part, notre produit s'inscrit dans la culture gastronomique suisse. Dans certains restaurants qui nous en commandent, les boules sont servies dans des petits caquelons», ajoute Alex, ravi. Les mignardises ont de quoi appâter: naturellement sans gluten, elles accompagnent aussi bien les apéritifs qu'une simple soupe du soir. Et les Gusmão mettent un point d'honneur à n'utiliser aucun conservateur ou additif. La recette des pão de queijo n'est pas tenue secrète, on en trouve sur Internet. «Le secret ce n'est pas la recette. C'est la passion, la recherche de qualité et les ingrédients utilisés», résume Jussara, qui avoue avoir enseigné son tour de main à un ami du couple: le cuisinier Gilles Dupont qui officie à l'Auberge du Lion d'Or à Cologne (GE).