

MONTFAUCON Alexandre et Lysiane Christie sont l'un des quatre couples testant des produits du terroir du Jura et du Jura bernois. Leurs vidéos sur la Toile plaisent autant que leurs plats.

As aux fourneaux et sur Facebook

RAPPEL DES FAITS

En juin, la Fondation rurale interjurassienne (FRI) a demandé à quatre couples du Jura et du Jura bernois de tester et d'évaluer sur Facebook des produits du terroir auprès de 94 adresses. Quelle meilleure manière de mettre ces derniers au cœur du buzz et donc de leur faire de la pub? Parmi les couples choisis par la FRI, on trouve celui formé par Lysiane et Alexandre Christie, à Montfaucon.

SYLVIA FREDA

Jeunes mariés, Lysiane et Alexandre Christie sont déjà du monde de demain. «D'ailleurs, je vais prochainement passer le film ainsi intitulé à mes élèves!», lance en souriant Lysiane, enseignante.

Les adeptes du «No Future» d'antan n'ont plus désormais qu'à se ranger sur le côté. Ils ont été dépassés par les créateurs confiants d'un avenir meilleur. Genre auquel appartiennent incontestablement les époux de Montfaucon, entrés dans ce cercle qui s'élargit toujours davantage, en pleine crise de la globalisation. Celui des quidams qui retournent à l'économie régionale, au manger local et à un univers où les lois de la proximité priment.

Et les Christie cartonnent sur la page Facebook Terroir juraregion. «Notre vidéo sur la manière dont est élaboré un jus de pommes bio a touché 34 000 personnes et 14 000 d'entre elles l'ont regardée.»

L'audience monte

Et ce succès d'une certaine ampleur, d'autres petits films qu'ils ont réalisés ensemble l'ont atteint (notre édition du 23 septembre dernier). «Je tourne et monte les images, tandis que Lysiane se retrouve devant l'objectif.»

En juin dernier, les Christie ont été retenus avec trois autres couples du Jura et du Jura bernois pour évaluer aussi bien des produits du terroir labellisés «spécialités du canton du Jura» que de la marque «Jura bernois - produits du terroir». Mission à



Lysiane et Alexandre Christie, de Montfaucon, nous ont mijoté un menu composé uniquement de produits du terroir du Jura. Miam! CHRISTIAN GALLEY



«**Rendez-vous à la fin 2016 pour tirer un bilan de cette expérience plutôt exaltante!**»

OLIVIER BOILLAT RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION À LA FRI

remplir auprès de 94 adresses, chez des producteurs, des commerçants ou encore des restaurateurs ou des tenanciers de gîtes. «Ensuite à eux, sur la page Facebook Terroir juraregion de commenter, comme bon leur semble, via des vidéos ou autres, leurs découvertes», explique Olivier Boillat, responsable de la communication à la Fondation rurale interjurassienne, ladite FRI. «Qui a lancé ce test grandeur nature.»

Les Christie, plutôt branchés avis donnés via des vidéos et seuls participants des Franches-Montagnes, vivent leur

aventure des papilles avec enthousiasme. Tellement qu'on ne voit pas comment ils ne pourraient pas attirer la pluie de clics qui tombe sur leurs saveureuses péripéties.

Ils apprécient vraiment le mandat reçu par la FRI. Les clips d'Alexandre Christie sont d'un professionnalisme étonnant pour un amateur. «J'ai regardé une fois un journaliste reporter images de la RTS en train de filmer, puis le résultat à l'écran. J'en ai pris de la graine, et je m'en suis inspiré. Idem pour le montage des séquences. J'ai besoin de bien trois heures jusqu'à la réali-

sation finale. Ça ne se réussit pas en un claquement de doigts!»

Et pour Olivier Boillat aussi, c'est entre autres parce que ce duo d'amoureux vit cette saga sur le mode tout feu tout flamme que la page Facebook Terroir juraregion compte aujourd'hui 1700 suiveurs.

Recettes aussi locales

Unis et enthousiastes, grâce à la FRI, Lysiane et Alexandre peuvent vivre à fond leur dada. Se retrouver en tandem aux fourneaux, pour mijoter des recettes concoctées avec des légumes, des céréales, des fruits, de la viande, du fromage, de la farine et des œufs dénichés à deux pas de chez eux.

«Et nous vous avons mitonné, sur cette base, une carbonnade jurassienne forte des fumets d'ici! Au pain d'épices et à la bière des Franches-Montagnes», nous glisse, sur un ton appétissant, Alexandre Christie, qui par ailleurs travaille dans le marketing horloger. «Ce plat que nous vous avons apprêté avec amour est tiré du livre 'Recettes paysannes de l'Arc jurassien' qu'ont

rédigé plusieurs dames des alen-tours. J'ai filmé la préparation, pour que les internautes et vos lecteurs puissent la voir sur Facebook!»

En accompagnement: des knöpflis entièrement faits maison, avec des ingrédients du coin. Une salade. Et, en dessert, un gâteau, décoré d'une échelle de noix cueillies pas loin, et tenant la verticale grâce à du bon chocolat, faisant office de ciment alimentaire.

Le vin rouge servi est un délicieux nectar d'un œnologue des environs qui donne à ses bouteilles les prénoms de ses filles. Avec le dessert, Lysiane et Alexandre offrent des eaux-de-vie non AOP, mais au goût exquis.

«Le cahier des charges d'une obtention de l'AOP a un coût trop important pour des quantités moindres. Alors les petits producteurs leur dégottent des noms de fortune, sans toutefois ne rien sacrifier pour atteindre la qualité maximale», explique Olivier Boillat, qui nous a rejoints à table. «Santé! Et rendez-vous à fin 2016, pour tirer un bilan de cette expérience plutôt exaltante!»