

PENTHÉRÉAZ

La fondue de Gilbert Golay est l'une des meilleures du monde



Gilbert Golay, dans sa cave de Penthéréaz, avec des meules de Gruyère en affinage. Une partie finira dans ses mélanges à fondue.

A Tartegnin, le jury du Mondial de la fondue a classé pour la seconde fois consécutive la spécialité du fromager de Penthéréaz parmi les finalistes.

Le fromager de Penthéréaz, Gilbert Golay, n'est pas du genre à se vanter et encore moins à courir les concours. Mais il y a trois ans, lorsqu'il a entendu parler de l'organisation d'un Mondial de fondue à Tartegnin, il a trouvé l'idée sympa. «Je me suis dit: pourquoi pas? Mais je ne savais vraiment pas à quoi m'attendre.»

Bonne idée: son mélange à fondue a séduit le jury populaire des éliminatoires et donc rejoint les cinq finalistes soumis à un jury professionnel, présidé par le réputé chef de Satigny (GE), Philippe Chevrier. Ayant apprécié l'esprit de la manifestation, Gilbert Golay a donc retenté l'expérience lors de la seconde édition, organisée il y a quelques jours. Avec le même succès: en lice parmi cent huitante participants amateurs ou professionnels, sa fondue a de nouveau atteint la finale. «Parmi les cinq finalistes, nous étions trois de la dernière édition. Cela signifie que le choix se fait sur des critères sérieux.» Convivialité du concours oblige, seul le nom du grand vainqueur est communiqué. Mais de toute manière, même s'il existe des critères précis d'odeur, de goût ou d'onctuosité, le classement final varierait sans doute pour chaque dégustateur.

Gilbert Golay ne livre évidemment pas les détails de la recette de son mélange, qui n'a plus évolué depuis une quinzaine

d'années. Mais il comprend du Gruyère (évidemment quand on est soi-même producteur) et du vacherin fribourgeois; ainsi que de la maïzena pour simplifier la préparation à la maison. «On a commencé à proposer des mélanges à fondue dès que j'ai repris la laiterie à la suite de mon père en 1993. Au début, on trouvait extraordinaire d'en écoulé près de 200 kg par année. On n'imaginait pas qu'aujourd'hui on tourne autour des 5 à 6 tonnes par an!»

Le fromager constate en effet que la consommation de fondue a explosé ces dix dernières années. «Avant, c'était plutôt un plat d'hiver, mais maintenant on en vend toute l'année. Et les ventes ont encore augmenté depuis qu'on a installé un distributeur automatique devant la laiterie. Désormais, on vend des fondues toute l'année, mais aussi jour et nuit!»

Gilbert Golay s'est aussi fait une spécialité du service de la fondue en grand nombre. Depuis plusieurs années, c'est lui qui fournit la matière première à la désormais réputée fondue du Téléthon des Jeunesses, qui compte en général près de 500 participants. Tout cela ne l'empêche toutefois pas d'encore l'apprécier occasionnellement en famille. Mais ne lui parlez pas de fondue à la tomate ou au cognac, comme a eu l'idée d'en proposer un concurrent amateur du Mondial de la fondue. Foi de fromager, la meilleure fondue du monde ne peut se déguster que nature!

MS

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Du local au global, il n'y a qu'un pas, franchi notamment à Penthéaz

Guidées par les principes de l'Agenda 2030 de l'ONU, plusieurs communes vaudoises s'engagent pour le développement durable au-delà de leurs frontières, à l'image de Penthéaz. La commune des bords de la Venoge soutient des projets portés par des associations membres de la Fédération vaudoise de coopération, qui a tenu son assemblée générale, mercredi 22 novembre dernier, au Centre communal du Verger.



Piéric Freiburghaus, syndic de Penthéaz.

«Convaincus que nous sommes tous responsables de la réalisation des 17 objectifs de l'Agenda 2030 – ceci aussi bien à l'échelle planétaire qu'à l'échelle locale – nous avons inscrit, depuis 2014, à hauteur de deux francs par habitant, une ligne spécifique à notre budget pour soutenir des projets au Sud», relève Piéric Freiburghaus, syndic de Penthéaz. «Si, ici, des projets déjà réalisés ou en voie de l'être, en matière de mobilité pour ne citer que ceux-ci, répondent aux critères du développement durable, c'est un travail d'information, de sensibilisation et de mobilisation que nous avons initié le 23 septembre dernier avec une première journée consacrée à ce thème. L'implication et l'engagement de toutes et tous sont des préalables indispensables à l'avènement d'un monde plus juste et solidaire», conclut l'élu.

L'Agenda 2030: une boussole pour les communes

«Il est heureux qu'une commune comme Penthéaz se réfère directement à l'Agenda 2030 de développement durable et puise dans son contenu pour améliorer la vie des gens sur son territoire, mais aussi loin de ses frontières, souligne Pierre Zwahlen, président de la Fédération vaudoise de coopération. Il est de la responsabilité de la Confédération, des cantons et des communes de faire vivre ce nouvel agenda planétaire, qui lie des objectifs d'élimination de la pauvreté et de réduction des inégalités avec la préservation du climat et des ressources. Nous agissons ici, en Suisse, comme là-bas dans les pays du Sud et de l'Est, le champ d'action privilégié de la FEDEVACO et de ses associations membres.»

Sauvegarder la forêt tropicale au Pérou

Parmi les projets soutenus par Penthéaz, l'accompagnement de Nouvelle Planète a permis à près de 30 communautés indigènes de protéger la forêt amazonienne, menacée par la surexploitation des ressources minières et pétrolières. «Entre 2010 et 2015, nous avons accompagné les communautés locales dans leurs efforts pour faire valoir leurs droits fonciers. Cela signifie cartographier, délimiter les territoires, rédiger et déposer des dossiers techniques pour leur permettre de posséder légalement leurs terres. 19 d'entre elles ont obtenu une reconnaissance de l'Etat péruvien, ce qui était inconcevable il y a quelques années», témoigne Philippe Randin, directeur de l'ONG. Grâce à l'appui des collectivités publiques vaudoises, nous avons pu sauvegarder près de 100'000 hectares de forêt, située le long de la rivière Apurimac, soit l'équivalent du tiers de la surface du canton de Vaud.»

Organisation faitière regroupant 50 ONG actives dans la coopération au développement, la FEDEVACO représente ses associations membres auprès de la Confédération, de l'Etat de Vaud et des communes vaudoises (près de 50 à ce jour). Chaque année, elle tient son assemblée générale dans une localité du Canton, afin de rencontrer les élus régionaux et valoriser l'engagement de leurs communes.

Comm.

www.fedevaco.ch

MONTILLIEZ

Killian Rossier en tête du championnat romand des automaticiens



Les jeunes se sont affrontés au Salon des Métiers et de la Formation à Lausanne.

Killian Rossier, de la commune de Montilliez, a remporté, le week-end dernier, le championnat suisse romand des apprentis automaticiens, dans le cadre du Salon des Métiers et de la Formation, à Lausanne. Un beau succès, qu'il convient

de relever, pour ce jeune de 17 ans en 3^e année de formation chez Bobst SA, sélectionné dans un premier temps – avec sept autres concurrents – pour participer aux épreuves.

AR

ECHALLENS

Un jeune habitant en lice au Swiss Finger Food Trophy

A 17 ans, Eliott Neuhaus participe aujourd'hui à un concours professionnel organisé dans le cadre du Salon Goûts et Terroirs à Bulle.

Réaliser en partie devant un public un cocktail dînatoire composé d'amuse-bouches chauds et froids, sucrés et salés, originaux et bons. C'est le défi lancé sous le nom de Swiss Finger Food Trophy pour la 4^e fois, ce vendredi matin à Bulle dans le cadre du Salon Goûts et Terroirs qui durera jusqu'à dimanche soir. Trois équipes de professionnels de métiers de bouche s'y affronteront, dont «KoEzion Montreux». Une équipe à laquelle appartient Eliott Neuhaus, jeune habitant d'Echallens qui n'avait pas vraiment prévu de se retrouver engagé dans cette compétition.

«Le métier de cuisinier m'attire depuis l'école, mais le côté «coup de feu» ne correspondait pas trop à mon caractère

plutôt calme, raconte ce concurrent âgé de 17 ans seulement. Je me suis donc tourné vers la chocolaterie et, après plusieurs stages, j'ai pu faire un apprentissage chez Jowa». L'été passé, son papier en poche, il décide de compléter sa formation dans le domaine de la confiserie et c'est en mars dernier qu'il entend parler de ce concours. «Sourya Roachat, une étudiante de l'Ecole professionnelle de Montreux, cherchait à monter une équipe pour y participer. Un prof que nous avions en commun a pensé à moi, ce qui était très flatteur.»

Rejointe encore par Sophie Gloor, l'équipe KoEzion Montreux voit le jour et reçoit l'encadrement d'un coach de luxe: Marcel Stucki. «C'est un habitué des concours, explique Eliott Neuhaus. Il a participé au Prix culinaire international Taittinger, au concours de la Truffe d'Or ou encore au World Chocolate Masters. Il nous responsabilise, mais sait aussi nous recadrer quand c'est nécessaire.»

Débuté alors un long et fastidieux travail de préparation, puisque le trio doit mettre au point les recettes d'une soixantaine d'amuse-bouches autour d'un thème, réaliser un dossier de présentation et chercher des sponsors. «Nous sommes tombés assez vite d'accord sur l'idée de faire quelque chose autour du terroir et des produits locaux. Mais ensuite, il a fallu apprendre à s'écouter, tenir compte des envies et des compétences de chacun et enfin s'organiser pour travailler ensemble. Sans compter que, vu mon parcours, j'ai dû acquérir énormément de nouvelles compétences.»

Leur coach leur a toutefois réservé une récompense de taille puisque, grâce à son réseau, il a permis aux trois membres de l'équipe KoEzion d'aller faire déguster leurs projets à... Franck Giovannini et son chef pâtissier au sein de l'Hôtel de Ville de Crissier. «Ça nous a mis une sacrée pression, mais c'était un moment incroyable. Et on a précieusement noté leurs conseils», sourit le jeune chef.

Même si Eliott Neuhaus s'aligne ce matin au concours avec la claire envie de le gagner, le fait d'y participer lui aura de toute manière offert une précieuse expérience et ce, quel que soit le résultat de la compétition. «Le long travail de préparation et d'amélioration des recettes pour obtenir un résultat très précis, et que l'on peut reproduire de manière régulière, m'a très bien convenu. J'ai aussi apprécié de pouvoir laisser parler ma créativité.» Et de déjà penser à la suite, et en particulier à un travail de pâtissier au sein d'un restaurant. «Parce que tu peux te permettre beaucoup plus de finesse et d'originalité qu'avec des desserts qui doivent être capables de tenir une journée derrière une vitrine. Dans un restaurant, c'est deux minutes et après, le client le mange!»

MS



Eliott Neuhaus tout à droite, avec les deux autres membres de l'équipe KoEzion et leur coach Marcel Stucki.

PUBLICITÉ

TERRE À TERRE

FIDUCIAIRE

<p>Comptabilité agricole Fiscalité Conseils en gestion Formations</p>	<p>25 ans d'expérience du monde agricole</p>	<p>Au cœur du canton de Vaud Chez nous ou dans nos bureaux</p>	<p>WinBIZ Agro AgroPlus A-TWIN.Cash Agro-Twin</p>
--	---	---	--

www.terreaterre.ch

Terre à Terre, département agricole de 120 Pourcents Sàrl,
Route du Village 3, 1040 St-Barthélemy – info@terreaterre.ch – 079 695 98 84