

Nord vaudois-Broye

Comment le papet vaudois est devenu un symbole

Gastronomie
A la fête ce week-end à Orbe, le papet et la saucisse aux choux n'ont pas toujours été les vedettes de la cuisine vaudoise. Décryptage

De la place du Marché au restaurant de la piscine Au Point d'O, en passant par les tables du Chasseur, du Passage, du National ou de la Croix d'Or, ce week-end Orbe va littéralement ingurgiter des kilos de papet et des kilomètres de «sa» saucisse aux choux. Cette dernière, selon plusieurs récits et traditions (*lire ci-dessous*), aurait été inventée dans la région.

«Plus que le terroir, on a voulu mettre en avant un produit local, nos artisans, notre abattoir, et un produit de saison aussi. C'était il y a dix ans. Aujourd'hui je vois qu'on est toujours dans le *trend*», sourit Daniel Grivet, fondateur de la Fête de la saucisse aux choux.

Avant d'en arriver au statut d'icône du terroir et de digne représentant du Pays de Vaud, le papet est passé par des heures plus sombres. Loin des villes, des étals et des honneurs, l'antique plat était même tombé en disgrâce dans les années d'après-guerre. «On oublie ce c'est un plat de pauvres, une recette paysanne simple à laquelle on rajoutait la saucisse de porc si on y arrivait, rappelle Josef Zisvadis, président de la Semaine suisse du goût. Dans les années d'industrialisation de la cuisine, le papet a mal résisté.» Mettant en même temps à mal les saucisses régionales qui accompagnaient un peu partout la «papette», comme on appelait ce plat de bouillie répandu sous l'Ancien Régime.

A la Vallée, la saucisse aux choux se déclinait ainsi avec du chou-rave. Au Pays-d'Enhaut lui

répondait le *chantzet*, boudin de choux et de porc. «On y revient aujourd'hui, reprend Josef Zisvadis. Petit à petit, le papet et sa saucisse ont acquis leurs lettres de noblesse.»

Pourquoi? Il y a évidemment l'essor des plats du terroir, avancent les connaisseurs, ainsi qu'un attrait marqué pour des assiettes directement en lien avec la saison. «C'est aussi un plat qui garde une image collective, ajoute le gastronome: suivant la taille de la saucisse, il vaut mieux être plusieurs.» Ou pas...

Star du marketing

En plus du grand raout urbigène, d'autres opérations témoignent également du retour en grâce du papet, facile à cuisiner et à mettre en avant. GastroVaud a ainsi dis-

tribué quelque 500 kg de saucisses en janvier dernier, pour commémorer ses 125 ans. Ont précédés plus discrètement des clubs locaux ou des œuvres de bienfaisance. Depuis 2009, l'Association de la charcuterie vaudoise proclame la Journée du papet chaque 1er vendredi d'octobre.

Le papet est également revenu sur le devant de la scène lors de la transformation du Buffet de la Gare de Lausanne en chaîne végétarienne: «Où diable irons-nous manger du papet vaudois?» se sont exclamés plusieurs lecteurs dans nos pages et sur les réseaux sociaux. C'est que, plus que l'apanage des pintes vaudoises, le plat est devenu un mets de brasserie. «Le papet a toujours été un grand classique, les gens s'y sont attachés, estime Philippe

Ligrion, responsable des activités culinaires de la Food Experience à l'Alimentarium de Vevey. C'est comme une fondue, c'est une façon de se rassurer à l'approche de l'hiver. Au-delà du Buffet de la Gare, plusieurs chefs se sont approprié le papet et le transformé, c'est réjouissant. Il y a eu de la cuisine moléculaire, ou plus récemment une initiative de cuisiniers d'EMS chez nous à l'Alimentarium: ils transforment le papet pour le rendre plus facile à manger, et travaillent surtout sur l'idée que le plat évoque directement des souvenirs.»

Erwan Le Bec

Orbe, place du Marché
 12e Fête de la saucisse aux choux Sa-di, fête dès 10 h, démonstrations et animations.

Les Charles se disputent la légende des origines de la saucisse aux choux

● Plusieurs légendes prétendent retracer l'invention de la saucisse aux choux. La plus ancienne fait état d'une rencontre au sommet à Orbe, alors en Souabe, entre l'empereur d'Occident Charles le Gros, le roi Carloman de Bavière et Louis de Saxe, en pleine querelle de succession, en 879. La région, rattachée par cette rencontre qui se prolongeait, vint à manquer de viande et les locaux auraient compensé en ajoutant du chou à leurs saucisses.

Une autre version ramène cet ersatz aux guerres de Bourgogne, quand Charles le Téméraire guerroyait autour de Grandson en 1476 et avait besoin de nourrir ses troupes. Une dernière histoire fait état d'un coup des habitants de la vallée de Joux, qui ajoutent le légume à leurs saucisses pour

tromper les baillis bernois, à une époque où la charcuterie était encore taxée. «En vérité, si le porc manquait, les choux aussi probablement, rectifie Philippe

1884

Date de la première mention de saucisses au foie et aux choux

Ligrion, à l'Alimentarium de Vevey. Le chou est un végétal acide. Dans ce mélange, il permet de conserver la viande plus longtemps.»

Dans les faits, l'histoire tend plutôt à considérer le papet vaudois comme un plat assez récent. Il faut remonter à 1884

pour trouver une mention de saucisses au foie et aux choux. La culture de la pomme de terre, quant à elle, se répand en plaine surtout au XIXe siècle. Une période qui est également celle de l'essor du Parti radical, qui célèbre depuis lors traditionnellement l'indépendance vaudoise avec ce plat qui a eu la chance de correspondre à des couleurs patriotiques. Un symbole tout trouvé auquel ont répondu plus récemment des «papets socialistes» ou «papet syndical».

«Mais les gens n'ont pas attendu l'indépendance du canton de Vaud pour manger du papet, relativise Philippe Ligrion. La gastronomie fait partie de la culture d'un Etat. Au moment où il se construit une image, c'est normal qu'un plat se fasse rattraper de la sorte.»

Avenches Brenntag concentre ses emplois à Bâle

Sur une trentaine d'emplois, la succursale avenchoise du géant allemand de l'industrie chimique Brenntag devrait en perdre 19 d'ici à la fin de l'année, révélait *La Liberté* de mercredi. Le personnel a été informé la semaine dernière de cette restructuration de Brenntag Schweizerhall, le nom de la filiale helvétique, avec transferts de postes vers la région bâloise. Les employés doivent prendre une décision jusqu'au 25 septembre, mais la plupart ne feront pas le déplacement de MuttENZ. **S.G.**

Praz (FR) Le Vully fête les vendanges

A l'occasion de la traditionnelle Fête des vendanges du Vully, le village de Praz sera en liesse, les 23 et 24 septembre. Outre la dégustation des divers crus des encaveurs locaux, la manifestation propose deux cortèges avec les enfants des écoles, des chars des sociétés locales, ainsi que des fanfares et Guggenmusik. Culte œcuménique, apéritif offert ou lâcher de ballons complètent le programme des festivités. Renseignements sous www.rejonmurtensee.ch/fdv **S.G.**

Depuis sept ans, la ville organise la manifestation «A la manière de Courbet», durant laquelle

Riviera-Chablais

Les fromagers du Toggenbourg et du Pays-d'Enhaut partagent leurs secrets

Terroirs Le parc Gruyère-Pays-d'Enhaut a invité trois producteurs saint-gallois. Une belle occasion de souligner les points communs

David Genillard

Sur la table, un plateau d'Etivaz, de gruyère et de vacherin fribourgeois, une meule de Chällerblock, de Jersey Blue et un bloc de Bloderkäse. Mercredi, trois producteurs saint-gallois ont franchi le Röstigraben pour présenter leurs créations et découvrir celles de leurs collègues welches.

A l'initiative des responsables du Parc naturel régional (PNR) Gruyère-Pays-d'Enhaut et de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), Willi Schmid, Jakob Knaus et Walter Räss ont fait le déplacement - en «bredzön» rouge - du Toggenbourg jusqu'à l'alpage de Blaise Chablais, aux Mosses.

«Ces régions sont deux cas à part dans le monde du fromage suisse, souligne Dominik Flammer, journaliste devenu spécialiste de la rencontre. D'une part, elles sont très ancrées dans une longue tradition. La Gruyère et le Pays-d'Enhaut ont le vacherin, la gruyère ou l'Etivaz. Le Toggenbourg est le principal producteur d'appenzeller; on y fabrique aussi du sbrinz et du tilsit. Mais ce sont aussi des régions où l'on innove beaucoup, avec des produits comme le Sapalot ou la tomme Fleurette ici et le Jersey Blue de Willi Schmid, dans le canton de Saint-Gall.»

Tradition et innovation

En termes de tradition, Walter Räss fait très fort avec son Bloderkäse, une sorte de sérac plus ferme et acidulé. «C'est le plus vieux fromage de Suisse», souligne son fabricant. «La production



Blaise Chablais a montré la fabrication de l'Etivaz à ses collègues saint-gallois, Willi Schmid, Walter Räss et Jakob Knaus. PHILIPPE MAEDER

de fromage doux à partir de caillé est arrivée avec les Romains, précise Dominik Flammer. Avant cela, on trouvait ce type de fromage acide, en Suisse et en Allemagne notamment.»

Si le résultat a séduit les trois Romands - les Vaudois Blaise Chablais et Pierre Buchillier ainsi que le Grurien François Raemy -, c'est surtout le Jersey Blue de Willi qui s'est attiré la plupart des louanges. Logique: le bleu fabriqué uniquement à base de lait de vache de la race jersey du Saint-Gallois a été sacré champion du

monde à deux reprises, dans la catégorie Jersey. Pour son inventeur, l'innovation est devenue une nécessité dans les régions de montagne où la production laitière est l'une des principales sources de revenu. «Je paie 1 franc par litre à mes producteurs. J'attends un lait de très grande qualité. Si je veux qu'ils nourrissent leurs bêtes avec du fourrage de qualité, il faut leur en donner les moyens.»

L'opération vise avant tout à promouvoir le PNR Gruyère-Pays-d'Enhaut. La rencontre a

d'ailleurs été intégralement filmée par l'OFEV, dans le cadre de la campagne Joyaux à partager. «L'objectif est de réaliser un clip pour chaque parc régional, explique Christoph Grosjean, responsable de la campagne. Chaque parc à des atouts à faire valoir et les mettre en valeur fait partie de notre mission.» Après le Chasselral, le PNR Gruyère-Pays-d'Enhaut est le deuxième à faire l'objet d'un tournage.

Pour Blaise Chablais, l'initiative permet de «raconter une histoire, de permettre au consom-

mateur d'identifier un produit à son fabricant. C'est nécessaire si l'on veut régater face à la production industrielle.» Et Willi Schmid d'ajouter: «C'est exactement ce que recherchent les clients: des émotions, des paysages.»

Le site de la campagne: www.joyauxapartager.ch

Les photos de la visite des fromagers toggen.24heures.ch

Les Entrepôts de Vevey hors de danger

Sauvetage Privée de sa douane par Berne, la société obtient le statut d'«entrepôt douanier ouvert»

Pierre-Alain Perroud est un directeur soulagé: sa demande en vue d'obtenir de la Confédération le statut d'entrepôt douanier ouvert (EDO) pour les locaux de la Société des entrepôts de Vevey (SEV) a été acceptée. EDO: ce doux nom permet à la société de préserver l'essentiel de ses activités malgré la décision de l'Administration des douanes de fermer son bureau de douane dès le 1er novembre prochain («24 heures du 21 avril»).

L'entreprise conservera les biens stockés chez elle et la plupart des services qu'elle propose. «Nous aurons toujours la possibilité de dédouaner des biens à l'importation, comme des voitures ou les objets d'un déménagement», explique Pierre-Alain Perroud.



La SEV pousse un «ouf» de soulagement. VANESSA CARROSSO

Pour l'exportation, SEV n'aura toutefois plus le droit de superviser les documents douaniers. Ceux-ci devront être visés par le Port Franc de Martigny, ce qui nécessitera des navettes pour faire les allers-retours. «Un camion qui nous amène des biens n'aura plus la garantie de repartir dans l'heure. Désormais, nous devons aussi lister tous les biens qui nous arrivent sur un inven-

taire, contre ceux de valeur ou de nature sensible uniquement, auparavant.»

Pierre-Alain Perroud ne peut chiffrer les conséquences financières du nouveau dispositif, liées notamment à l'achat d'un matériel informatique spécifique. «Les frais de fonctionnement augmenteront assurément de manière sensible, mais sans qu'il y ait péril en la demeure.» **K.D.M.**

La Côte

Pas de parcage de luxe autour des murs dorés du complexe scolaire de Précossy

Nyon
Seule une soixantaine de places de parc est prévue aux alentours d'un site qui sera très fréquenté

Des classes pour 450 élèves, une unité d'accueil pour écoliers, un réfectoire, des locaux pour sociétés locales, une piscine couverte publique et une salle omnisports avec tribune pour 700 spectateurs. Le gigantesque complexe scolaire et sportif de Précossy (anciennement Reposoir), qui étale ses façades dorées au nord de la ville de Nyon, ouvrira dans une année. Ses installations, qui seront encore complétées par un grand parc public, sont attendues avec impatience par les clubs sportifs en manque de salle et les nageurs lambda. Or dans le plan des aménagements extérieurs, mis à l'enquête récemment, on voit que le site n'offrirait que 65 places de stationnement. Soit 53 et quelques dépose-minute allées côté lac de l'école, le long du chemin en cul-de-sac de Précossy, et 12 de l'autre côté, vers la Petite-Prairie.

Pas beaucoup pour un complexe dont on peut s'attendre à ce qu'il soit pris d'assaut par des enseignants, des parents, des sportifs et des supporters motorisés, notamment lors de manifestations, matches et tournois.

En 2014, le conseiller communal Maurice Gay, entraînant dans son sillage tout le PLR nyonnais, était monté au créneau pour dénoncer les plans minimalistes de la majorité rose-verte. Le plan de quartier du Reposoir limitait consciemment le stationnement, afin de faire de cette zone un lieu convivial et de promenade. On y prévoyait une halte de bus, des cheminements piétonniers et on tablait sur les parkings de surface environnants pour accueillir les



Le complexe sera opérationnel l'année prochaine. FLORIAN CELLA

voitures de ceux qui n'utiliseraient pas les transports publics. La proposition de Maurice Gay de construire un parking souterrain de 175 places, pour plus de 8 millions de francs, fut refusée de quelques voix seulement. Elle le fut à nouveau, mais bien plus nettement, lorsqu'il revint à la charge en 2015, au moment du vote sur le crédit de réalisation.

Un dossier «chaud»

Aujourd'hui, élément piquant, Maurice Gay est devenu municipal de l'Urbanisme. Et sa collègue de parti, Roxane Faraut Linares, municipale des Travaux et de la Mobilité, doit se dépatouiller avec ce dossier. «Nous avons dû respecter les règles du plan de

quartier adopté à l'époque, mais cherchons des solutions pour mutualiser les places de stationnement existantes dans tout ce secteur du nord de la ville», résume la municipale. Elle est responsable de l'Architecture et des Bâtiments, de rappeler qu'il est question de construire un silo à voitures ou un parking souterrain dans le futur plan de quartier de la Migros, juste en face de l'école. «C'est là-dessus que la

Ville table pour augmenter à long terme le stationnement dans ce secteur». A court terme, il s'agira de mutualiser les places disponibles à Précossy, en partant du principe que les places occupées par les enseignants ou les parents le jour sont disponibles le soir et les week-ends pour les clubs sportifs et spectateurs. Même chose pour les parkings-relais tout proches de la Petite-Prairie et de la Gravette (Migros), qui offrirait 150 places libres le soir.

Cela suffira-t-il, sachant que tous les usagers du complexe n'y viendront pas que le soir, et que les travaux d'extension de l'Hôpital de Nyon ont déjà provoqué une ruée de son personnel sur le parking-relais de la Petite-Prairie, avec 55 abonnements enregistrés à fin août? «Il faut prendre en compte tout le dispositif du nord de la ville, avec les lignes de bus régionale et urbaine qui s'arrêtent devant le complexe, les liaisons piétonnes et de mobilité douce aménagées sur le site et les projets de l'agglomération pour élargir le sentier du Cossy, qui vient de la gare», estime le municipal. L'avenir dira si la Ville a fait le bon calcul.

Madeleine Schürch

On rame depuis un siècle à Morges

Aviron Le club morgien fête ses 100 ans d'existence. Retour sur l'histoire de cette institution de la ville

Cent bougies, ça se souffle! Le Forward Rowing Club s'apprete à le faire samedi. Née en août 1917, cette institution morgienne a vu le jour grâce au Lausannois Henri Manuel, qui offrit une yole de mer - une embarcation légère - au Club Nautique Morgien (GNM). «La société a créé une section dédiée à

l'aviron à la suite de ce cadeau», détaille Neville Tanzer, le président du Forward Rowing Club.

Après quelques belles années marquées par des victoires au niveau national, la guerre donne un coup de frein aux activités de l'association. «Presque plus rien ne se passe jusque dans les années 60», assure le président.

En 1967, une nouvelle ère commence avec l'arrivée au club de Gérard Chevalier. Ce sportif français est nommé à la présidence quatre ans plus tard. «Il a insufflé un réel esprit de compétition, es-

time Neville Tanzer. En 1969, Forward remporte l'or au Championnat de Suisse junior. A partir de là, ça décolle: nos rameurs ont gagné 25 titres nationaux et même un titre européen.»

Aujourd'hui encore, les sportifs morgiens figurent régulièrement sur les podiums aux quatre coins du pays. Et la santé du club a rarement été aussi bonne. «Nous comptons environ 150 membres, avec une cinquantaine de compétiteurs, se réjouit le président. Nous n'en avons jamais eu autant.» **G.M.**

Gland Inauguration du siège de la SEIC

La Société électrique intercommunale de la Côte (SEIC) accueille samedi le public dans son nouveau siège (avenue du Mont-Blanc 24 à Gland), qui sera officiellement inauguré. Les festivités débiteront à midi et dureront jusqu'à 17 h. Les visiteurs seront reçus par le robot *Pepper* et les animations, pour toutes les générations, seront en lien avec les métiers de l'entreprise dans les domaines des énergies, du multimédia et des installations électriques, ainsi que de la domotique. **R.E.**

Concerts Fresque sonore en tournée

L'ensemble vocal lausannois Euterpe et l'ensemble instrumental Frates, dirigés par Christophe Gesenney, chantent les *Vèpres* de Monteverdi. Cette immense fresque sonore créée en 1610 fait appel à la stéréophonie, avec deux chanteurs qui se répondent et dialoguent.

Les deux formations musicales présenteront leur relecture ce soir à 20 h la salle del Castillo de Vevey, samedi à 18 h à la salle Paderewski du Casino de Montbenon à Lausanne et dimanche à 17 h au temple de Morges. Entrée 35 fr. **D.G.**

Morges L'expo Givenchy a cartonné

C'était définitivement un événement hors norme pour la Fondation Bolle. En 106 jours, l'exposition «Audrey Hepburn & Hubert de Givenchy - Une élégante amitié» - qui a fermé ses portes dimanche 17 septembre - a attiré 20 700 visiteurs provenant des cinq continents. «Nous sommes très contents du résultat final!» s'exclame Salvatore Gervasi, porteur du projet, qui ne cache pas sa fierté. Il faut dire que la fondation accueille en règle générale 6000 à 7000 personnes par an. **J.L.**