



Clic-clac du week-end

- 1 **Gland, le week-end des artisans**, Denise Steinmann.
- 2 **Gland**, Mélanie Weiss.
- 3 **60° Comptoir de Payerne**, Nico et Stéphanie Baecher avec leurs enfants Zoe et Mathias.
- 4 **Payerne**, Eveline Michel (à g.) et Claudine Berger (à d.).
- 5 **Blonay, le concert de la Fanfare de l'Automne**, Esther (à g.) et Marinette Baud.
- 6 **Bonay**, Hansi Hunziker (à g.) et Michel Panchaud.
- 7 **Lausanne, Ville en Fêtes**, les trois sœurs sri-lankaises Thevejah, Apinaya et Venuya. (de g. à dr.).

Photos: Chantal Dervey et Christian Brun

Retrouvez tous les Clic-clac sur: www.clic-clac.24heures.ch



Lausanne et région



A l'occasion des 30 ans de Gastronomía, ses organisateurs ont eu l'idée de créer à l'intérieur même des locaux une véritable place du village où tout est aménagé pour plonger le visiteur dans l'ambiance d'un petit marché. CHANTAL DERVEY

Les producteurs séduisent sur la place du Marché de Gastronomía

Beaulieu
Reportage au cœur du nouvel espace d'échange du salon de l'hôtellerie et de la restauration, qui fête ses 30 ans

Alyssa Garcia

L'édition 2016 de Gastronomía a débuté hier à Beaulieu. Le salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la restauration ouvre ses portes aussi bien aux professionnels qu'au grand public, pour une durée de quatre jours. Et cette année est quelque peu spéciale: Gastronomía 2016 fête en effet ses 30 ans! Pour l'occasion, une série de nouveautés seront proposées aux visiteurs, dont une place du Marché aménagée à l'intérieur même des locaux.

«C'est une idée de notre nouvelle directrice, Tanja Puffer, explique Christèle Dietrich, responsable de la communication. Le

«Cette véritable petite place du village permet de favoriser les échanges entre les gens. Le décor est fait pour mettre tout le monde à l'aise»

Christèle Dietrich
Porte-parole de la manifestation

but était d'offrir un espace aux artisans-producteurs qui sont, eux aussi, les fournisseurs des restaurateurs. Ils ont ainsi l'occasion de pouvoir présenter leurs produits.»

La mise en scène est d'ailleurs plutôt réussie. Tout est aménagé pour plonger le visiteur dans l'ambiance d'un véritable petit marché: de fausses façades rappellent une petite ville de campagne, des toiles surplombent les stands des exposants, même le sol est fait de faux pavés. Mais, au milieu des arbres et des guirlandes de lumière, la vue n'est pas le seul sens stimulé. Les odeurs alléchantes de pain chaud, d'épices et de fromages flottent dans l'air.

Visiteurs enchantés

Et les visiteurs semblent ravis: ils s'arrêtent, discutent et goûtent les nombreux produits proposés par les 25 exposants présents. Comme par exemple les liqueurs, à base d'épices importées de divers pays, que Georges Esperet et son associé font produire à Perroy. «Ce que nous apprécions particulièrement du

rant ce salon, c'est la proximité et les échanges avec les chefs, raconte-t-il. On peut leur faire découvrir nos produits en détail, chose difficile à faire normalement car nous n'avons pas le temps.»

Jean-Luc Sciboz, lui, est venu faire découvrir un nouveau concept qu'il veut lancer: les perles à fondue. «Il s'agit d'un mélange de fromages suisses aromatisés aux truffes, aux morilles ou encore aux tomates à mettre dans la fondue, explique-t-il. J'aimerais faire découvrir cette nouveauté aux professionnels mais également au public.»

La possibilité d'être en contact avec les restaurateurs est en effet l'argument qui ressort majoritairement chez les artisans-producteurs. «L'idée était vraiment de mettre en contact ces deux mondes, car souvent les petites structures des exposants ne leur permettent pas de le faire», poursuit Christèle Dietrich.

Laetitia, quant à elle, est venue aujourd'hui pour aider son ami à présenter son pain bio sans gluten. «Les boulangers ne peu-

vent pas en faire dans leurs boulangeries car il y a un risque que des restes d'éléments allergènes contaminent le pain sans gluten, raconte-t-elle. Ce salon est donc l'occasion de leur proposer nos produits, de se faire des contacts.» Mais la rencontre avec des personnes intolérantes au gluten et leur faire goûter nos pains par exemple. Ils se rendent compte par eux-mêmes que ce n'est pas si mauvais!, plaisante la jeune femme.

La première édition de la place du Marché semble pour le moment rencontrer un certain succès. «Les gens ont l'air contents, il y a du monde, les visiteurs s'intéressent, se réjouit Christèle Dietrich. Nous voulions vraiment recréer cette place du village qui permet de favoriser les échanges entre les gens. Le décor est fait pour mettre tout le monde à l'aise. Le but était de créer un espace convivial!»

Gastronomía Jusqu'au 16 novembre à Beaulieu, Lausanne.

Opération escargot au Mont-sur-Lausanne

Manifestation
Un collectif a ralenti la route des Martines pour demander aux autorités de passer cet axe à 30 km/h

Pousser un coup de gueule en offrant des pâtisseries et de la viande séchée. Le collectif qui revendique des mesures de ralentissement de trafic sur la route des Martines, au Mont-sur-Lausanne, a arrêté dans la bonne humeur les automobilistes entre 11 heures et 13 heures samedi. «Nous voulions organiser un événement pour marquer le dépôt de notre pétition forte de 400 signatures, explique Karim Mazouni. Nous en sommes à l'idée de simuler le passage de cette route à 30 km/h.»

La pétition, qui sera déposée aujourd'hui au greffe municipal du Mont-sur-Lausanne, demande que des mesures soient prises rapidement. Selon le collectif qui a organisé la manifestation, il y a urgence. «Depuis quel-

ques années, la circulation a augmenté, explique une maman de trois enfants. Pour se croiser, les voitures montent sur le trottoir. Nous ne nous sentons plus en sécurité. Il m'arrive de mener mes enfants à l'école en voiture pour éviter de marcher avec eux le long de la route.»

La route des Martines a pourtant été refaite il y a quelques années avec notamment un marquage au sol et des trottoirs plus larges. Des travaux qui ont eu des effets positifs, selon plusieurs habitants du quartier. Mais le développement de la commune, l'implantation d'une école internationale et la priorisation des bus sur la route de Lausanne a eu des conséquences sur l'axe des Martines. «La route de Lausanne est saturée aux heures de pointe et de plus en plus d'automobilistes empruntent la route des Martines comme une route de contournement», regrette Karim Mazouni.

Si la revendication n'est pas suivie d'effets, d'autres opérations pourraient suivre. R.E.



L'axe des Martines est de plus en plus emprunté comme route de transit. Les habitants réclament une zone 30. CH. DERVEY

Pour rigoler

Renens En compagnie de Brigitte Borloz, retrouvez le rire spontané grâce à des exercices simples et efficaces. Un moment de détente d'où vous ne pourriez ressortir qu'épanoui. Organisé par Pro Senectute. Demain, à l'Espace-rencontres, chemin d'Eterpy 2, de 14 h à 16 h. Prix: 5 francs, collation comprise. C.I.M.

Dolce Vita

Lausanne Le documentaire qui retrace la folle époque de la Dolce Vita est projeté jeudi, à la Maison de quartier de Chailly, avenue de la Vallonnette 12. A l'issue de la projection, le réalisateur sera présent pour répondre aux questions du public. Dès 12 ans, 7 fr. C.I.M.

Lutry Bon démarrage de l'OpenSunday

Septante-huit enfants ont participé au premier OpenSunday, ce programme d'ouverture dominicale des salles de sport pour lutter contre le surpoids. La Fondation idée: sport, à l'origine du projet, se félicite de cette «très forte affluence». La salle de sport du collège des Pâles sera ouverte aux enfants chaque dimanche entre 13 h 30 et 16 h 30. Pour rappel, la phase pilote d'OpenSunday propose 17 après-midi d'activités diverses encadrées par des bénévoles jusqu'au 2 avril 2017. Infos sur www.ideesport.ch/fr/ M.N.

Nord vaudois



Des travaux d'ampleur attendent le Grand Hôtel.

Le complexe thermal à l'enquête d'ici à mars

Yverdon-les-Bains
Le projet de transformation a pris du retard. Nouveau directeur en place, il peut aller de l'avant, promet le Groupe BOAS

L'immense projet de rénovation du Grand Hôtel et Centre Thermal d'Yverdon-les-Bains (23 millions de francs) a pris du retard. Directeur du Groupe BOAS, qui a repris les destinées de ce complexe, Bernard Russi ne s'en cache pas. Il l'a répété jeudi devant un parterre d'invités venus faire la connaissance du nouveau directeur des lieux, Nello Russo, et du nouveau chef cuisinier, Hansel Sheldon Fonseca.

«Quand nous avons présenté le projet il y a un an, nous espérions réaliser quelque chose en 2016 déjà. Ce n'est pas le cas. L'ensemble sera cependant mis à l'enquête d'ici au mois de mars», promet Bernard Russi. Il est grand temps, semble penser Nello Russo, en poste depuis début octobre: «J'étais venu aux bains pour me ressourcer après

mes examens finaux de l'Ecole hôtelière, il y a des années. Voilà pour le côté nostalgique. Ce qui l'est moins, c'est que j'ai constaté en arrivant ici que peu de choses avaient évolué depuis.» Bernard Russi explique le retard pris par l'ampleur de la tâche: «Au vu de l'importance de ce chantier, on ne peut pas faire n'importe quoi. Il nous fallait un directeur qui soit un leader capable de piloter les différentes équipes. Il n'a pas été facile de trouver le bon profil, mais c'est chose faite.»

Le projet prévoit notamment la construction d'un nouveau restaurant près des bassins, d'une nouvelle animation pour les baigneurs et la création d'une courbe souterraine permettant de passer de la partie hôtelière à la partie thermique sans mettre le nez dehors. «Depuis la présentation du projet, nous avons imaginé quelques ajustements. Il s'agira de donner de la place à la partie médicale, très importante dans la région. Ce qui passera peut-être par la création de plusieurs piscines de rééducation», précise Bernard Russi. F.R.A.

Romainmôtier Un prix culturel pour les Scènes du Chapiteau

Le Réseau culturel régional a délivré son Prix 2016 aux Scènes du Chapiteau, organisées chaque été à Romainmôtier. D'une valeur de 10 000 fr., la récompense honore le festival «pour son intégration forte au tissu culturel, social et économique de sa région, sa programmation pluridisciplinaire, son implication en faveur du développement durable et son rayonnement». Nominés, le sculpteur de Villars-Burquin Paul Estier et l'auteur yverdonnois Baptiste Naito ont reçu un don de 1000 francs. V.M.A.

Robes de bure et cravates de velours sur la place Saint-François

Si j'étais un rôlesino
Gilbert Salem

Il y a sept siècles, la place Saint-François était fréquentée par des frères mineurs franciscains, qui ne sortaient de l'église et du couvent que pour cueillir des plantes vivaces ou traire une brebis. A l'exemple du Poverello d'Assise, ils se vêtissaient sans faste d'une bure de

chanvre à capuche, ceinturée au ventre d'une corde blanche à nœuds. Et pour aller s'approvisionner de vin de messe chez les moines vigneron de Lavaux, ils avaient pour tout monture un vieux bardot claudiquant.

Aujourd'hui, l'esplanade de tranquillité et de prières s'est métamorphosée en carrefour urbain bruyant: un nœud des transports publics de Lausanne, avec des stations desservies par une dizaine de lignes de bus s'étoilant jusqu'aux campagnes vaudoises. La circulation automobile y est d'autant plus nerveuse

«Peu importe mon âme, l'important est que ma cravate ne soit pas de travers»

James Joyce

qu'elle ne cesse d'être entravée par des plans piétonniers. Du coup, ses passants les plus pressés - je pense aux réfractaires de la marche, qui détestent poser bêtement un pied devant l'autre - y roulent en trottinette. En rien comparable à celle de mon enfance, qui avait encore deux

pneus gonflables, et rendait jaloux les autres marmots de Montchoisi. Leur trottinette est ingénieusement repliable, et «de marque», et c'est un émerveillement de les voir, de dos, dévaler le trottoir de l'avenue du Théâtre, chargés d'un sac à bretelles himalayen (lui aussi labellisé). Ils ont un derrière de bureaucrate enroulé et triomphant.

Perçus de face, les employés de banque ou d'assurances du Wall Street lausannois ont le sourcil qui fronce quand leur cravate se met à claquer sous la bise de novembre. Cet apparat de velours, ou de soie, peut être

mauve, grège ou rouge ketchup (comme les lavallières du nouveau président des Etats-Unis, qui seraient confectionnées au Mexique!). Il peut être à rayures bayadères voire mosaïqué de motifs en quinconce. Et voilà un attribut de dignité professionnelle réduit à une simple attache qui flotte aux vents de Saint-F... Il n'en reste pas moins fixé à des cous, tel le licol qui harnachait les ovins des vieilles fermes monacales.

Le sublime James Joyce lui accordait une valeur primordiale: «Peu importe mon âme, l'important est que ma cravate ne soit pas de travers.»

PUBLICITÉ

24heures Partenaire média

LAUSAN' NOIR FESTIVAL DU POLAR

18 & 19 NOVEMBRE 2016

ESPACE ARLAUD / LAUSANNOIR.CH

Yvonand Un champignon attaque le terrain de foot

Très sollicité par les nombreuses équipes d'un FC Yvonand en plein boom, le terrain de foot local a dû être refait avec un gazon semi-synthétique. Le voilà à présent dégradé par la fulgurante progression d'un champignon, relate La Région. Le fournisseur remettra en état le terrain à ses frais d'ici à l'été prochain. Reste qu'il s'agit d'un problème de plus pour le club, qui demande de longues dates de nouvelles infrastructures. Une zone verte à être provisoirement aménagée à La Mauguetaz pour les juniors. V.M.A.

Le chiffre

726 C'est, en milliers de francs, le surplus de charges enregistré par la Ville d'Yverdon cette fin d'année. La deuxième série de compléments au budget vient alourdir d'autant le déficit prévu (3,5 millions). Tous les dicastères ont eu affaire à des dépenses imprévues. A titre d'exemple, une série de ruptures de conduite a nécessité plusieurs interventions urgentes de génie civil pour un total de 160 000 francs ces derniers mois. V.M.A.

