

Salon dégusté avec modération

TERROR Victime de l'été indien de cette fin septembre, la seconde édition du Salon des dégustations n'a drainé que 2900 visiteurs à la Halle des fêtes de Payerne, de jeudi à dimanche.

PAYERNE

Quant on demande à Géraldine Mottaz, coordinatrice de la seconde édition du Salon des dégustations, si elle en tire un bilan mi-figue mi-raisin ou une soupe à la grimace, la jeune femme choisit plutôt la première option. En effet, le rendez-vous du terroir payernois n'a drainé que 2900 visiteurs, de jeudi à dimanche, à la Halle des fêtes, soit davantage que l'an dernier, mais moins que l'objectif avoué de 4000 de la société Chassot Concept. «On aurait souhaité davantage de monde, mais plutôt que de venir s'enfermer dans une salle, les gens ont peut-être profité de ces dernières belles journées ensoleillées pour déguster d'ultimes grillades en terrasse», pense-t-elle.

Bilan pas tout noir

Mais le bilan n'est toutefois pas tout noir, s'empresse de corriger la dynamique organisatrice: «Le concept de circuit sans sens de visite imposé est apprécié.» Et le fait que les allées ne soient pas bondées est parfois relevé par les exposants: C'est le cas notamment de la Brasserie artisanale royarde, basée à Payerne. «Heureusement qu'on ne paie pas de personnel, car nos ventes ne nous le permettraient pas, glisse le patron Jean-Pierre Oulevey. Par contre, c'est l'occasion de bien présenter nos produits à la clientèle.»



Chef réputé du Café de la Gare à Lucens, Pierrick Suter a fait déguster un velouté de topinambour au public.

PHOTOS SÉBASTIEN GALLIKER

Un peu plus loin, Héléne Tremblat est venue de Lully, dans la campagne genevoise, pour présenter huiles et vins du Domaine des Oulaines: «Pour nous, le bilan est meilleur qu'en 2015, où nous étions déjà présents. Bien sûr qu'on souhaiterait davantage de visiteurs, mais toutes les personnes qui entrent

dans ce salon sont intéressées par les produits.» Installée en Thurgovie, la société ENZ Spezialitäten juge également l'atmosphère du salon plutôt agréable: «Je préfère ne pas avoir de file d'attente devant le stand et avoir davantage de chances de présenter nos produits et ainsi de réaliser des ventes», commente Stefan Ott.

Quant au Staviacois Claude Périsset, patron de Mon Chocolatier, il relève que le salon tombe pour lui à une période propice. «Même si je n'ai pas vendu autant que je l'aurais souhaité, j'ai bien pu présenter mes produits, à quelques encablures de la période des cadeaux de Noël.»

Avec Pierrick Suter

Pour cette édition 2016, la thématique «Retour à nos racines» avait été choisie par la société broyarde d'événementiel, avec notamment une exposition d'anciens outils agricoles, ainsi qu'une présentation de légumes oubliés, dans la Halle des fêtes. Le topinambour faisait notamment l'objet d'un concours avec repas à l'Hôtel de la Gare de Lucens à la clé.

Chef de la fameuse table broyarde, Pierrick Suter officiait comme ambassadeur du salon et a choisi de revisiter la préparation de ce légume, dimanche après-midi, dans ce qui restera comme le moment fort de cette seconde édition. A la clé, la dégustation pour le public d'un succulent velouté de topinambour aux croustillants de ris de veau et charnelles que le cuisinier a encore relevé par des morceaux de foie gras poêlé.

L'an prochain, la manifestation sera reconduite du 19 au 22 octobre, soit un retour à une météo plus fraîche, qui pourrait bien réjouir les amateurs de terroir...

SÉBASTIEN GALLIKER



Said Ihaddadene s'arrête au stand de la Brasserie artisanale broyarde, tenu par Nicole Renevey et Jean-Pierre Oulevey.



De nombreux vignerons ont présenté leurs produits.



Touche locale avec l'enseigne Mon Chocolatier à Estavayer.



Le Payernois Jean-Pierre Quidort se laisse tenter par l'une des saucisses de la huircharia Staviacoise D'Avant.