

Poivré d'humour, son sauciflard figure au menu du Salon des dégustations

TERROIR Le «Don Recroze», un saucisson lancé par l'humoriste Frédéric Recrosio avec ses associés Philippe Ligron et Blaise Corminboeuf, ouvrira la troisième édition du salon gastronomique qui se tiendra du 19 au 22 octobre à Payerne.

PAYERNE

«Le saucisson, c'est mon produit fétiche. J'adore ça! Ça me rappelle mon enfance et les apéros. Et aussi, le saucisson a su rester démocratique et accessible, tout comme la pizza.» Au bout du téléphone, on imagine l'humoriste Frédéric Recrosio saliver rien qu'en parlant de sa dernière pièce... de charcuterie, que le Valaisan présentera en ouverture de la 3^e édition du Salon des dégustations, du 19 au 22 octobre à la Halle des fêtes de Payerne.

En effet, pas de spectacle ni de one-man-show dont il a le secret cette fois, mais la dégustation d'un véritable saucisson, le «Don Recroze», qu'il a lancé il y a un an avec l'aide du cuisinier et historien de la gastronomie Philippe Ligron, ainsi que celle du boucher artisan Blaise Corminboeuf, un Broyard de Ménières qui dirige aujourd'hui la Boucherie du Palais à Carouge (GE).

Une envie de respirer

L'idée de créer cette baguette de cochonnaille lui est venue, tout d'abord par amour de ce produit, mais aussi par envie de faire autre chose, de respirer. «Dans le milieu



Pour créer son saucisson au poivre de Kampot, Frédéric Recrosio (au centre) s'est associé au chef de cuisine Philippe Ligron (à g.) et au boucher-artisan Blaise Corminboeuf (à d.).

du spectacle, certains ne comprennent pas ma démarche», fait remarquer cet humoriste de 42 ans qui, dit-il, se levait tous les matins rempli d'énergie à l'idée de ficeler le projet de son nouveau saucisson. Le «Don Recroze» découle aussi de la réflexion de cet amateur de viande sur la manière dont nous nous nourrissons aujourd'hui, notamment sur l'importance de consommer local. «Quant à l'écologie et l'environnement, je

préfère laisser ces questions au consommateur.»

Afin d'élaborer son saucisson, Frédéric Recrosio s'est fourni auprès de Josef Meyer (Jussy, GE) et Séverin Blattman (Vouvry), deux éleveurs soucieux du bien-être de leurs cochons, lesquels évoluent en stabulation libre sur de la paille. Côté fabrication, c'est Blaise Corminboeuf qui est aux manettes, tandis que Philippe Ligron y ajoute sa caution éthique

et son savoir-faire gastronomique. Et lui, au final, que fait-il? «Je prends mon bâton... de berger pour le coup, afin d'en parler et de le faire connaître.» Au final, son goût serait moins acide selon l'humoriste, «parce que les cochons sont moins stressés qu'aïl leurs», et surtout, le «Don Recroze» recèle une saveur particulière grâce au poivre de Kampot, une épice cambodgienne que l'on trouve très rarement dans ce

genre de préparations. Reste à savoir si, une année après son lancement, le succès est au rendez-vous? «Notre réussite, c'est d'abord d'être parvenu à le faire», répond Frédéric Recrosio, qui n'entend pas renoncer à son métier d'humoriste et rappelle s'être lancé dans cette aventure surtout par plaisir. «A ce jour, nous avons produit environ 25 000 saucissons et sommes présents dans 200 points de vente.»

«Une Broye riche de son terroir»

Si les charges sont aujourd'hui couvertes, le Valaisan explique que les marges demeurent faibles avec la quantité réalisée. «L'idée n'est pas de générer de l'argent», martèle un Frédéric Recrosio qui n'entend pas en rester là. «On va améliorer tout ce qui peut l'être et, pourquoi pas, créer d'autres produits de charcuterie.» «Ce saucisson rejoint parfaitement les traditions d'une région comme la Broye, qui est riche de son terroir et de son savoir-faire gastronomique», considère pour sa part Philippe Ligron. Etabli à Sarzens, le chef parraine cette troisième édition du salon.

■ PIERRE KÖSTINGER

Plus d'infos sur www.salon-degustations.ch

Soixante exposants sur quatre jours

Le Salon des dégustations relèvera la sauce pour cette 3^e édition qui accueillera une soixantaine d'exposants à la Halle des fêtes de Payerne, du jeudi 19 au dimanche 22 octobre prochain. «On espère dépasser les 3000 visiteurs de la précédente édition», avance Géraldine Mottaz pour la société Chassot Concept, organisatrice de l'événement. Pour ce faire, un effort a été mis sur la création d'animations: une cérémonie d'ouverture le jeudi soir, une dégustation proposée par Frédéric Recrosio (lire ci-contre), mais aussi des ateliers culinaires pour les enfants donnés par le chef Philippe Ligron, selon une formule que propose l'Alimentarium de Vevey. Pour le reste, le salon reste sur sa ligne intime, de par sa taille, et conviviale, avec des produits allant de la charcuterie au chocolat, en passant par le vin, le vinaigre, la moutarde, ou encore la tapenade. «Le critère est que les produits soient artisanaux», précise Géraldine Mottaz. PK

Après l'incendie, le café se relève avec peine



Géré par Patrice Haesslein, le Café du Marché a ouvert en 2015.

TRAVAUX Rouvert depuis la mi-août, le Café du Marché a vu baisser sa clientèle de 30 ou 40 pour cent.

PAYERNE

Ouvert depuis février 2015, le Café du Marché doit en quelque sorte se relever de ses cendres. Après l'incendie qui a ravagé la bâtisse voisine, le 23 avril dernier, et les travaux de réparation qui ont suivi, l'obligeant à fermer de mai à la mi-août, cette cafétéria d'accueil n'a aujourd'hui récupéré que 60 ou 70% de sa clientèle, estime le pasteur Patrice Haesslein, teneur du café pour le compte de l'Eglise réformée vaudoise.

«Fermer durant des mois importants allant de mai à juillet nous a coûté quelques clients», remarque ce dernier. «Certains ont un peu perdu l'habitude de venir.» L'enseigne de la place du Marché, qui attire entre autres pour sa restauration à midi, a surtout connu des dégâts d'eau. Une paroi a dû être réparée dans la

pièce principale, tandis qu'à l'étage, où se trouve la cuisine, c'est tout le mur qui a dû être refait. «Les travaux ont duré jusqu'à la mi-septembre à l'étage. Jusque-là, nous n'avons pu proposer que de la restauration froide et il y a eu de la confusion parmi la clientèle», précise le pasteur, ajoutant que les plats chauds sont aujourd'hui bel et bien de retour.

Avant l'incendie de ce printemps, qui avait suscité un bel élan de solidarité parmi la population, le Café du Marché était parvenu à se trouver une clientèle composée pour moitié de Payernois et de gens de l'extérieur. «L'affluence a augmenté de 25% durant la première année», note un Patrice Haesslein qui ne baisse pas les bras. «La motivation reste intacte.» Car si l'endroit fonctionne sous la forme associative et ne «cherche pas l'enrichissement financier», à entendre son patron, il emploie tout de même plusieurs collaborateurs salariés. «Le souci financier existe», admet le pasteur. PK

La non-surveillance d'un dépôt sur un terrain communal pose problème

COMPOST Les habitants des villages alentour y déposent leurs déchets, avec un surcoût à la clé pour Missy.

MISSY

La zone de dépôt de déchets verts qui borde le terrain de football de Missy attire bien au-delà des frontières communales. Au grand dam de la Municipalité et de certains citoyens, à l'instar de Michel Rosset, qui est intervenu au moment des divers du dernier Conseil général de Missy. «L'autre jour, j'ai vu une voiture aux plaques fribourgeoises venir y décharger de l'herbe», a réagi le retraité.

Le problème est connu, confirme le municipal Gérard Blanc, en charge des routes, des bâtiments et de la voirie. «J'ai vu des habitants de Saint-Aubin venir décharger de l'herbe un dimanche soir, ainsi que des entreprises de la région.» L'affaire n'est pas tant cantonale qu'extra-communale, car ce genre de lieu de dépôt discret et non surveillé, situé en dehors du village, est devenu rare dans la région. Résultat - pour la commune de Missy, qui paie le traitement de ces déchets par une entreprise avoironnaise de compostage - le surcoût dû à ces dépôts non autorisés se monte à environ 3000 ou 4000 francs par année d'après les estimations de Gérard Blanc.

L'autre problème de cet endroit non surveillé installé sur ter-



Installé sur terrain communal, le dépôt pour déchets verts de Missy attire habitants et entreprises de la région. PHOTO PK

rain communal, c'est qu'on n'y trouve pas que des déchets compostables. Sur place, on tombe par exemple sur le contenu d'une caisse à chats ou des débris de vaisselle. «On trouve parfois du mobilier de cuisine au bord des tas», se désole l'élu de Missy.

La caméra ne filmait pas

Pour tenter de dissuader ces habitants peu responsables, la commune avait bien installé une caméra de surveillance sur le site l'année dernière. Mis en évidence sur un point d'eau, l'objet ne filmait pourtant rien. Après la parution d'un article dans la presse lo-

cale révélant que son usage était uniquement dissuasif, la caméra n'avait dès lors plus produit son effet et avait été retirée peu après, explique Gérard Blanc.

Souvent en promenade dans le coin, cette habitante de Missy rencontrée sur place fait le même constat. «Ce tas ne devrait pas être là. Il n'est pas surveillé et les gens y jettent n'importe quoi.» Quelle alternative? «Il y a bien une benne pour les déchets verts à la déchetterie du village, mais elle n'est pas adaptée, contrairement à celle de Grandcour, qui est bien équipée», poursuit la dame.

«Le prochain plan général d'affectation (PGA), dont la révision est en traitement auprès des services du canton, devrait permettre d'inscrire ce dépôt comme déchetterie, ce qui permettrait de le fermer et de le surveiller», précise Gérard Blanc. Concernant le traitement des déchets de manière générale, ce nouveau PGA permettra aussi à la commune d'envisager deux solutions selon le municipal: réaménager une déchetterie adaptée dans le village, tout en conservant le dépôt près du terrain de football, ou étudier la possibilité de rallier la déchetterie de Grandcour.

■ PIERRE KÖSTINGER