

## Déjà vingt ans que les Pèdzes soufflent



Les Pèdz'ouilles au cortège des Brandons depuis 1997.

PHOTO RG

**GUGGENMUSIK** Les Pèdz'ouilles fêtent leurs 20 ans dès ce soir et jusqu'à samedi à la Halle des fêtes.

### PAYERNE

Derniers nés des quatre guggens que compte la Cité de la reine Berthe, les Pèdz'ouilles affichent déjà vingt ans d'existence au compteur. Pour marquer le coup, plusieurs événements seront prévus dès ce jeudi soir à samedi à la Halle des fêtes de Payerne. A commencer par un after-work (entrée libre) ce soir dès 17h30. En plus des boissons au bar, les intéressés pourront consommer planchettes de viande froide et raclettes.

Les festivités se poursuivront le vendredi soir, avec l'humoriste Nathalie Devantay pour un souper-spectacle (soirée complète) où environ 300 personnes sont attendues, indique François Doudin, président de la société. En revanche, il précise que les places sont encore disponibles pour le tournoi de bubble foot qui se dé-

roulera le samedi matin à la Halle des fêtes. Prix: 120 francs par équipe de minimum quatre personnes. L'événement se clôturera en musique avec les Pèdz'ouilles et les guggens de la place (Ménéguèzes, Tétanoces et Rebbiboel's) ainsi que Loubeschränzer (Morat) et Mokshu Lion's (Martigny).

Née en 1997 d'une scission avec les Tétanoces, les Pèdz'ouilles, dont le nom évoque une assiduité certaine à tenir le bar en fin de soirée, ont leurs locaux à Cugy, même si en ce moment, ses 45 membres répètent à Payerne, route de Grandcour, «pour des questions de place», explique François Doudin. Parmi les événements marquants vécus par sa formation, il évoque les carnivals de Nice et de Bellinzone. Ainsi qu'un char pour l'inauguration d'un nouveau costume en 2007.

PK

Plus d'infos sur [www.lespedzouilles.ch](http://www.lespedzouilles.ch)

# Le Salon tient son pari

**GASTRONOMIE** Pour cette 3<sup>e</sup> cuvée, le Salon des dégustations a attiré quelque 3600 amateurs de bonne chère de jeudi à dimanche dernier. C'est plus que pour sa précédente édition.

### PAYERNE

Du saucisson sarde aromatisé au fenouil, au caramel pimenté, en passant par une absinthe teintée de chanvre ou encore une liqueur de café. Les curieux du palais ont eu l'embaras du choix pour cette troisième édition du Salon des dégustations qui a attiré 3600 visiteurs à la Halle des fêtes de Payerne, entre jeudi et dimanche dernier.

Même si cette affluence peut sembler modeste, cela reste mieux que les 2900 visiteurs de la cuvée 2016. «Nous sommes heureux d'avoir pu réaliser notre objectif en dépassant la barre des 3000 entrées», commente Géraldine Mottaz, cheffe de projet pour la société Chassot Concept, organisatrice de l'événement. En revanche, difficile de dire si le budget, d'environ 100 000 francs, sera couvert. «Nous poursuivons notre phase d'ascension», pour-



Au rang des artisans broyards, on trouvait le stand de la boucherie Droux, à Estavayer-le-Lac.

suit Géraldine Mottaz, ajoutant qu'une 4<sup>e</sup> édition est déjà prévue pour 2018. Lancés pour la première fois cette année, les ateliers

culinaires pour enfants ont occupé 42 enfants sur le week-end. Avec environ 60 exposants misant sur les produits artisanaux,

la formule devrait être reconduite, avec un invité d'honneur (Frédéric Recrosio cette année) et un parrain.

PK



1. Le chef et historien de la gastronomie Philippe Ligrion parrainait cette 3<sup>e</sup> édition. 2. Une soixantaine d'exposants présentaient leurs produits sur une surface de 3000 mètres carrés. 3. Au stand de L'île des goûts, le visiteur pouvait goûter divers produits d'artisans sardes.

PHOTOS PIERRE KÖSTINGER

## Recette du succès pour le repas des aînés

**VALBROYE** Prenez une invitation tentante à partager un repas savoureux entre aînés de la commune. Ajoutez-y quelques ingrédients originaux comme la possibilité d'y venir avec une personne de son choix (moyennant une contribution aux frais du repas), un accueil amical du syndic et des membres de la Municipalité et un service impeccable dans une ambiance détendue. Vous tenez la recette qui a fait le succès de la première édition d'une rencontre appelée à se perpétuer. Organisé sur l'instigation de Valérie Hadorn,

municipale en charge des affaires sociales, le premier repas des aînés de Valbroye a réuni 160 personnes âgées de 70 ans et plus, au Battoir de Granges, vendredi 20 octobre à midi. «Sur les quelque 400 personnes concernées, on espérait avoir une centaine d'inscriptions; nos attentes ont donc été largement dépassées et ça fait plaisir», commente Sylvaine Pahud Frison, préposée au contrôle des habitants.

JEAN-DANIEL FATTEBERT



1



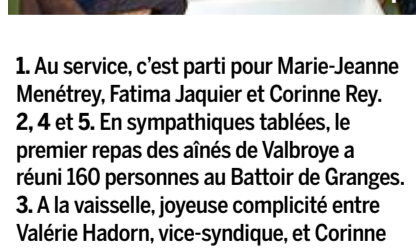
2



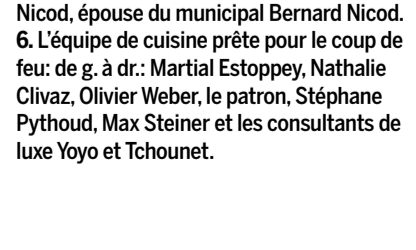
3



4



5



6

1. Au service, c'est parti pour Marie-Jeanne Menétrey, Fatima Jaquier et Corinne Rey. 2, 4 et 5. En sympathiques tablées, le premier repas des aînés de Valbroye a réuni 160 personnes au Battoir de Granges. 3. A la vaisselle, joyeuse complicité entre Valérie Hadorn, vice-syndique, et Corinne Nicod, épouse du municipal Bernard Nicod. 6. L'équipe de cuisine prête pour le coup de feu: de g. à dr.: Martial Estoppey, Nathalie Clivaz, Olivier Weber, le patron, Stéphane Pythoud, Max Steiner et les consultants de luxe Yoyo et Tchounet.



1



2



3



4

## Rösti à l'honneur

**FOREL** De délicieux effluves ont embaumé le village de Forel, ce samedi 21 octobre. Pour cause, l'Amicale des sapeurs-pompiers des Trois Chênes, regroupant les villages de Forel, Les Planches, Autavaux et Montbrelloz, a organisé ses traditionnelles 12 heures du rösti, de midi à minuit. Leur objectif? «Apporter de la vie à nos villages avec une coutume très appréciée», affirme Eric Givel, membre de l'amicale. Enfin, à l'occasion de cette 10<sup>e</sup> édition, pour chaque assiette vendue, un franc sera versé en faveur de la Fondation Théodora.

LISA ROULIN

1. Quelques pompiers en cuisine, de g. à dr.: Marc Umiglia, Jean-Michel Tardy, Eric Gremaud, Jonathan Rouiller, Eric Givel, Fabrice Duc et Daniel Duc. 2 et 4. Après les rösti, l'heure est à la fête! 3. Trois autres pompiers, parmi les 40 réunis pour l'occasion: Jean-Marc Ansermet, Jollan Gorret et Sylvain Leuenberger.



5



6