

## Manifestation

Avec **ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands

## La Semaine du goût sera aussi variée dans le Gros-de-Vaud

**1500 événements vont célébrer le goût en Suisse. Dans l'association scolaire de Cugy, les enfants en auront plein les papilles**

David Moginier

Parmi les 1500 événements de la Semaine du goût et les 1000 de la Swiss Wine Week qui lui est associée, une initiative est exemplaire dans ce qui fait l'essence même de la manifestation, l'éducation des enfants.

Ici, donc, le président, Josef Zisyadis, salue l'initiative née dans le Conseil de l'établissement scolaire de Cugy et environs, qui a fait les choses en grand. «Le Conseil s'est associé à la direction, aux UAPE, à l'association scolaire pour réaliser le projet, explique la municipale de Bretigny-sur-Morrens Seema Ney. Nous voulions que les 1000 enfants du groupement aient accès à des événements dans le scolaire ou le parascolaire. Et nous avons contacté des producteurs, des restaurateurs, des boulangers, des bouchers dans nos villages pour leur demander qui serait d'accord de jouer le jeu. J'ai été surprise du nombre de personnes intéressées, depuis l'agriculteur jusqu'au passionné du four à pain.»

## Des centaines d'élèves

Au final, entre Cugy, Bretigny, Froideville et Morrens, ce sont 25 animations et visites qui seront proposées, dont certaines à plusieurs reprises, pour les classes qui se sont inscrites. Plus de 500 élèves feront donc des ateliers culinaires, des visites de fermes, des découvertes de métiers d'artisans ou des dégustations de produits. En plus de ceux qui pourront vivre des événements à l'UAPE, à la cantine ou dans leur collège.

«C'est une première pour nous, mais nous espérons recommencer l'an prochain, explique Seema Ney, même si la temporalité de la Semaine du goût n'est pas idéale dans le programme scolaire. Il faut



Il y a trois ans, pendant la Semaine du goût, des élèves de l'École Vivalys, à Écublens, avaient visité l'Hôtel de Ville de Crissier.

## Une initiative «Jeunesse + Goût»

● Parallèlement à la Semaine du goût, Slow Food Suisse, un de ses partenaires, qui plus est présidé par le même Josef Zisyadis, a décidé samedi 25 août dernier de lancer une initiative populaire «Jeunesse + Goût», dans le cadre de son congrès au Tessin. Le but est que les jeunes bénéficient d'une éducation aux produits naturels et au goût durant leur scolarité.

Le texte demande de donner aux futurs citoyens les savoirs indispensables pour pouvoir se nourrir, prendre plaisir avec leur alimentation, sans

conséquences négatives pour leur santé et leur bien-être, explique Slow Food.

L'idée des initiateurs, comme argumente le coprésident de Slow Food, est que l'enseignement à l'alimentation à l'école obligatoire soit ancré dans la Constitution, à l'image de ce qui existe pour Jeunesse+Sport ou Jeunesse et Musique. Cela permettrait de dépasser les recommandations qui font déjà Promotion Santé Suisse aux écoles.

Si la démarche aboutit, Confédération et cantons

seraient obligés d'engager la démarche auprès des enfants et des jeunes. Quant aux coûts supplémentaires, Slow Food imagine les compenser grâce à des économies dans les programmes de prévention de l'Office fédéral de la santé publique.

L'initiative n'est pas encore lancée, Slow Food cherchant des alliés pour la porter, ou espérant une éventuelle initiative parlementaire en ce sens. Il faudra donc attendre 2020 avant de voir un comité d'initiative se créer. **D.MOG.**

organiser avant les vacances, la rentrée étant déjà très chargée pour les enseignants.»

Soutenue financièrement par le groupement scolaire et le Canton, cette semaine particulière aura d'autres événements sympathiques. Comme l'Unité d'accueil de Bretigny et les quatre classes du collège qui vont préparer un goûter pour les aînés de la région et ainsi partager avec eux. Ou les deux moments où le chef Franck Giovannini va venir faire un atelier dans une classe, et une conférence pour quatre autres. «Les enfants avaient souhaité rencontrer des chefs dans le questionnaire que nous leur avions fait parvenir. Nous avons écrit à plusieurs cuisiniers et Franck Giovannini a très vite accepté, c'est super», se réjouit Seema Ney.

## Agenda

## Quelques chiffres parmi d'autres

- La Ville du goût 2018 est Lugano, avant un retour au bercail l'an prochain.
- Opération jeunes: 60 tables et 60 vignerons offrent des bons pour des repas gastro pour des 16-25 ans. En une seule minute, celle de Crissier était complète.
- Grandson et sa région se sont démenés cette année, sous la houlette de la responsable de la Maison des Terroirs, Marika Zisyadis... La soupe des élus le 13 septembre, une dégustation de Bonvillars à l'aveugle le 14, le Marché des spécialités fromagères le 15, un poème théâtral et repas le 19, un concert d'instruments de cuisine les 21 et 22 et une vente de pâtisseries maison le 23 (**terroirs-region-grandson.ch**).
- Le Royal Savoy à Lausanne propose un menu des présidis de Slow Food Suisse du 17 au 21 à midi (**www.royalsavoy.ch**).
- L'École professionnelle de Montreux, à Clarens, propose des ateliers découverte pour les cinq sens à travers la fermentation les 13, 14, 18 et 19.
- Cinq restaurants d'Yvonand et l'Hôtel de Ville de Chavannes-le-Chêne jouent le jeu du miel dans leur menu tout au long de la Semaine.
- L'Association romande de biodynamie propose une conférence sur ses bienfaits à Fenalet-sur-Bex dès le 6 et jusqu'en décembre.
- Le marché hebdomadaire de Gland lance un concours amateur de la meilleure confiture, le 19.
- Lausanne à Table propose toute une série d'événements intégrés à la Semaine.

Semaine suisse du goût  
Du 13 au 23 septembre  
**www.gout.ch**

## Le coup de fourchette

## À Saint-Prex, l'esprit bistrot goûteux revit juste à côté de la gare

L'endroit est un peu caché, même si c'est le buffet de gare. Il faut suivre un tout petit chemin pour trouver les places de parc en face du restaurant. Pendant des années, il n'était ouvert que le midi jusqu'à ce que Gilles Kersulec le reprenne avec beaucoup d'enthousiasme. Le lieu a gardé la patine d'un vrai bistrot aux tables en bois, avec une salle à manger aussi vintage que charmante. Et la terrasse sous les platanes résonne du chant de la fontaine.

Le nouveau tenancier avait envie de proposer «ce que j'aime manger au restaurant». Celui qui a été sommelier, maître d'hôtel et gérant dans divers établissements sert sa convivialité comme amuse-bouche. Et c'est pour mieux pré-

céder des plats de brasserie réalisés avec de beaux produits sur lesquels le patron ne transige pas.

Chaque jour, à midi, la proposition varie entre 20 et 24 fr. avec une entrée, un plat et un dessert. Genre tomates du jardin et mozzarella de Cuarnens, spaghettis au saumon fumé, billes de melon à la menthe, tarte aux fraises. Dans la convivialité que veut offrir Gilles Kersulec, il y a aussi le mot apéro, qu'on peut accompagner de planchettes appétissantes sans l'obligation de rester manger.

Mais ceux qui s'attarderont découvriront une carte courte qui change assez régulièrement selon les arrivages. On a aimé, ce soir-là, un bel os à moelle coupé dans la longueur servi avec des toasts de



Gilles Kersulec, aidé de Marjorie Naudin (à dr.) aux fourneaux, propose une cuisine simple avec de beaux produits. VANESSA CARDOSO

pain de campagne et du gros sel (14 fr.). La salade de jeunes pousses a droit à sa vinaigrette maison (6 fr.).

Le poisson du jour vient du voisin Manu, et c'était de jolis filets de perche du lac tout frais, servis avec des pommes frites nouvelles non pelées et une sauce tartare maison (32 fr.). Rien à redire. L'entrecôte de bœuf en proposition (32 fr.) était tendrissime, avec une sauce Café de Paris légèrement retouchée, juste relevée comme il faut. Elle fait la pub pour le pavé de bœuf de la carte (200 g, 39 fr.). Et dès octobre, c'est la chasse qui sera à l'honneur.

Ajoutez-y des desserts maison classiques et réussis, une carte très locale de vins et la soirée aura été réussie, en toute simplicité.

## L'adresse

**Bistro Quai 1**  
place de la Gare 6,  
1162 Saint-Prex.  
tél. 021 806 10 62  
**www.bistro-quai1.ch**  
Fermé samedi et dimanche.



Petite carte brasserie avec de beaux produits



De 60 à 80 fr. par personne avec les boissons



Carte locale en développement et spécialités

Retrouvez nos dernières adresses:  
**cdf.24heures.ch**