

Ces rendez-vous qui fleurent bon le terroir

ALIMENTATION Les manifestations dédiées aux fins becs se mettent en place, l'une au Moulin de Chiblins et l'autre à Gimel, tandis que Clarmont fêtera la 25e édition de son Marché des saveurs paysannes.

PAR ANNE.DEVAUX@LACOTE.CH

Des odeurs, des textures, des couleurs, le terroir a le vent en poupe. Le public y cherche de l'authentique, du goût et des réponses à ses préoccupations en matière d'alimentation. La notion de terroir est suffisamment large pour accueillir sous sa bannière des marchés qui se multiplient mais ne se ressemblent pas. Ces éditions annuelles sont aussi une vitrine pour les producteurs qui tissent un lien avec une clientèle nomade ou locale, volatile ou fidèle.

Saveurs paysannes à Clarmont

Les deux agriculteurs, Christian Viande et Gérard Berguer, ont vu le nombre d'exposants doubler depuis les débuts timides du Marché des saveurs paysannes à Clarmont, un quart de siècle auparavant. La notoriété du marché a dépassé les frontières du district et même celles du canton. Gérard Berguer fait le compte: «D'abord les amis et les voisins, puis leurs amis et les amis des amis, on arrive vite à Lausanne et même en Suisse allemande! Les gens veulent des produits traçables, de la bête ou du champ d'origine à leur assiette, et ils viennent aussi chercher du contact social qu'ils ne trouvent pas à la Migros ou à la Coop.»

Les deux hommes, liés par une solide amitié, se gaussent des spots publicitaires qui utilisent l'image du terroir paysan. Les exemples fusent mais Christian Viande s'arrête sur une grande trouvaille, selon lui, qui fait référence aux vaches qui broutent dans les prés: «Le lait de foin, il faut drôlement s'appliquer pour inventer des conneries comme ça!» Les compères remettent l'église au milieu du village loin des publicités tout en affirmant qu'ils «planent», dixit Christian Viande, sur la vague du terroir. D'une année à l'autre, ils ont de plus en plus de commandes avant le jour du marché. Les



L'engouement du public pour le terroir associe la recherche de la qualité et le goût de choses «vraies». ARCHIVES CÉDRIC SANDOZ

gens goûtent, achètent, partagent, offrent et reviennent toujours plus nombreux.

Éclectisme au Moulin de Chiblins

Aux manettes de la première édition du Marché de créateurs et de produits du terroir, la créatrice d'objets de décoration en béton à Grens, Mireille Triboullier, s'occupe de l'artisanat tandis que Gilles et Elodie Pradervand, organisent la partie terroir et mettent à disposition le Moulin de Chiblins qu'ils utilisent normalement pour la partie traiteur de la boucherie Pradervand. La date du marché à l'entrée de l'automne a été choisie pour fêter

les récoltes particulièrement colorées en cette saison. Mireille Triboullier part du principe que «le monde attire le monde, artisanat et terroir sont deux univers qui se com-



Les émissions sur la malbouffe aident bien le terroir."

GILLES PARDERVAND
BOUCHER-CHARCUTIER



Les gens veulent des produits traçables, de la bête ou du champ jusqu'à l'assiette."

GÉRARD BERGUER
MARCHÉ DE CLARMONT

plètent bien». Sans tomber dans la caricature, Elodie Pradervand abonde dans le même sens, soulignant que les femmes sont plus intéressées par les objets de décoration et les bijoux, et les hommes préfèrent les vins et les produits. L'engouement pour le terroir ne surprend pas Gilles Pradervand: «Les émissions sur la malbouffe aident bien le terroir, dit-il. On voit arriver des jeunes parents avec des petits enfants qui, soudainement, deviennent très attentifs à la qualité de l'alimentation.» Le marché se veut éclectique «entre stands de déco, de dégustation et pourquoi pas, en profiter

pour visiter le Musée de Chiblins consacré à l'histoire des machines agricoles sur le site du moulin», propose Elodie Pradervand.

Epicuriens haut de gamme à Gimel

Ils sont cinq épicuriens qui n'ont rien à voir avec le terroir, mais l'apprécient au point de souhaiter partager leur passion. Alors ils ont créé Gigusto, «premier salon des vins suisses et artisans des plaisirs de la table», annoncent-ils sur leur site. «Gi», pour Gimel et «gusto» parce que c'est facile à dire et à comprendre dans toutes les langues, explique Eric Berger, chargé de la communication du projet. En pleine période des vendanges, c'est gonflé de sortir les vigneronnes de leurs vignes. Mais, Eric Berger assure

qu'avant même de lancer la sélection des exposants fin 2018, le comité était déjà débordé de demandes. Le choix haut de gamme est affiché.

Les vigneronnes sélectionnés ont choisi eux-mêmes les artisans des produits du terroir pour exposer avec eux. L'objectif est de valoriser les bonnes surprises. Eric Berger s'explique: «Entre un vin de La Côte et un vin de Schaffhouse, qui choisit Schaffhouse? Et pourtant...». Ils seront dix-sept exposants au total sous la cantine des fêtes de Gimel pendant deux jours. «Pour un salon intimiste par la taille, au pied du Jura trop souvent oublié, avec une organisation générale qui privilégie le confort des familles: garderie pour enfants et un partenariat avec Nez rouge pour rentrer en toute sécurité.»

Des prix accessibles

Ces trois événements ont en commun l'esprit festif du terroir qui rassemble les couches sociales et les générations. Les organisateurs ont à cœur d'offrir une large fourchette de prix et de montrer que la fabrication artisanale concurrence fort bien la production industrielle. D'autant plus que la relation directe entre producteurs, vigneronnes, artisans d'un côté et les consommateurs de l'autre,

libère les prix de nombreux intermédiaires. Le comité de Gigusto, qui table sur des produits médaillés, pour la plupart, est resté très attentif à garder des premiers prix entre 10 et 15 francs, accessibles au plus grand nombre. Gérard Berguer et Christian Viande estiment de leur côté que le marché est une journée bénéfique en termes de visibilité et bénéficiaire pour les producteurs.

Infos pratiques

- Marché de créateurs et de produits du terroir, le 28 septembre de 9 à 17h, au Moulin de Chiblins, entrée gratuite. Informations 078 734 06 60.
- Gigusto, 28 septembre de 10 à 20h et le 29 septembre de 10 à 17h, Cantine des Fêtes de Gimel, entrée 15 francs, www.gigusto.ch.
- Marché des saveurs paysannes, 5 octobre, Clarmont, de 9 à 17h, entrée gratuite.