

Tous fondus du plat national

TARTEGNIN Le premier Mondial de fondue a connu un succès inédit, accueillant 3500 visiteurs en une seule journée.

JOCELYNE LAURENT
jlaurent@lacote.ch

Pour un premier Mondial de fondue, le timing était parfait: la neige s'est invitée au concours international du plat suisse au fromage, incitant les gens à venir le déguster pour se réchauffer autour du caquelon. Samedi, entre midi et deux heures, c'est à peine si l'on trouvait une place assise sous l'immense tente chauffée – dotée de 750 places, soit 280 mètres à couvert. «Je pense que plus de 2000 fondues ont été servies, estime Stéphane Jayet, président du comité d'organisation et municipal tartevinois. On a accueilli deux fois plus de visiteurs que ce que l'on attendait; à mon avis, ils étaient près de 3500 personnes!». «Le succès de la manifestation a dépassé toutes nos espérances», renchérisait en fin de soirée Christoph von Platen, membre du comité d'organisation.

De fait, les organisateurs ne cachent pas avoir été quelque peu dépassés par leur succès sur le



Tartegnin, pays du bon vin, est devenu celui de la meilleure fondue au monde, grâce à l'énergie des vigneron du cru. Marc Noggler et Patrick Piguet, de Saint-Cergue, ont participé au concours «pour le délire.» CELINE REUILLE

plan logistique: essentiellement durant la forte affluence entre 12h30 et 14h. Certains, sous la tente, ont dû patienter afin de ne pas faire démentir le slogan de la fête: «une journée sans fondue, une journée de foutue!» Un point que le comité d'organisation s'engage à améliorer lors de la prochaine édition.

Fondue flambée

Pour le reste, malgré les températures glaciales, les concurrents, les jurés et le public ont répondu présent. Ils étaient 125 à concourir pour être déclarés champion du monde de la meilleure fondue, en catégorie amateurs et professionnels. Les amateurs se sont rués sur le concours – 80 tentant de remporter la mise, tandis que 45 professionnels s'affrontaient. Le tout dans un esprit bon enfant. Chacun étant persuadé de détenir le secret de fabrication de la meilleure fondue au monde: il y

avait ceux qui ont misé sur un mélange plutôt classique (vacherin et gruyère) et tous les autres qui ont apporté une touche inédite: un fromager venu de Strasbourg a concocté une fondue avec, en plus des 50% de gruyère AOP réglementaires, un munster, de l'Emmental, du comté, le tout flambé au genépi avec une pointe d'ail des ours. Quant aux amateurs, certains ont également rivalisé d'inventivité, à l'image d'un concurrent de Cheyres qui a mélangé un gruyère d'alpage avec du vacherin et de la tête de moine, le tout relevé de pistils de safran et de livèche macérés dans du kirsch maison.

Philippe Chevrier prône l'amour

Pour les départager, un jury, là aussi constitué d'amateurs et de professionnels, aussi enthousiastes les uns que les autres. «Le concept d'organiser un Mondial de fon-

due est très drôle et il y a une superbe ambiance», s'enthousiasmait Brieux Michoud, de Lausanne, accompagné de deux amis dégustateurs amateurs.

Du côté du jury professionnel, l'enthousiasme était partagé. «Je me réjouis de commencer la dégustation. Ce ne sont pas 20 fondues qui vont me faire peur», déclarait Philippe Chevrier, président du jury, peu avant la grande finale. Le grand chef étoilé déclare être un grand amateur de plats au fromage, dont il ne pourrait pas se passer, contrairement à la viande. «Une bonne fondue? C'est une fondue faite avec amour!», déclarait-il tout sourire. Le patron du Domaine de Châteauevieux a accepté l'invitation au Mondial de fondue d'autant plus facilement qu'il ne cache pas être un brin patriote. «C'est notre plat national, on le revendique! Emblématique de notre pays, il est aussi synonyme d'un esprit convivial extraordinaire!»

EN CHIFFRES

125 concurrents, amateurs (80) et professionnels (45).

120 en kilos, sans la couenne, soit le poids du mélange de fromage utilisé par tous les concurrents.

20 le nombre de finalistes, douze amateurs, huit professionnels. Le jury professionnel était composé de dix membres.

220 le nombre de personnes engagées dans l'organisation de la fête: comité, Groupement des vignerons et bénévoles.

«Le petit jardin» se fera résidence principale

ROLLE Les propriétaires du Courtil souhaitent vivre sur ce domaine exceptionnel et envisagent une nouvelle affectation du site.

Jean-Claude Pilet, Louis-Claude Masset et Gilbert-Xavier Martinet, les trois propriétaires du Courtil, sont conscients d'avoir en mains un lieu chargé d'histoire, qu'ils n'ont en aucun cas envie de dénaturer. Pour preuve, l'enseigne des anciens propriétaires figure toujours à l'entrée: «Le Courtil, centre professionnel commercial de la Société suisse des employés de commerce». L'institut dispensait alors des cours de français aux Suisses alémaniques. Précédemment, au XX^e siècle, le bâtiment principal était occupé par un pensionnat pour jeunes filles.

D'autre part, bien qu'ils envisagent de transformer Le Courtil dans un avenir plus ou moins proche pour s'y établir, les trois Rollois sont bien décidés à le faire en respectant le patrimoine



Le Courtil est un centre de formation et de séminaires très prisé. CÉDRIC SANDOZ

architectural et paysager. «Nous souhaitons respecter l'aspect général des bâtiments, ainsi que conserver le parc en l'état et la plupart des arbres. Nous avons conçu ce projet de concert avec la commune», explique Jean-Claude Pilet.

Les Rollois ont acquis le domaine en 2010. Aujourd'hui, les trois retraités, néanmoins toujours très actifs, rêvent d'y vivre

– un jour. «C'est un endroit absolument magnifique, qui jouit d'un cadre unique avec son parc et le lac tout proche: il y règne une sorte de magie», relève Jean-Claude Pilet.

Le Courtil plus actif que jamais

Le projet de transformation du centre de séminaires et «Bed & Breakfast» en 14 appartements,

soumis à enquête publique du 19 septembre au 18 octobre dernier, n'a suscité aucune opposition. Les deux maisons de maître, qui datent du XVII^e siècle, resteront en l'état mais seront aménagées en appartements de standing. La construction d'une villa de deux appartements est prévue, ainsi que l'aménagement d'un parking souterrain disposant de 25 places et, en plus, la réalisation de 11 places extérieures.

Les trois propriétaires n'ont pas encore fixé de délai pour le début des travaux – selon le projet soumis à enquête publique, ils s'élèvent à 9,7 millions. «Nous n'avons pas de plan précis dans le temps, le Courtil ne va pas fermer demain!», lance Jean-Claude Pilet.

Jocelyne Montoya, directrice du Courtil, se veut rassurante. Si le projet existe bel et bien, il n'en est pas encore à sa phase de concrétisation. En attendant, l'activité commerciale du Courtil se poursuit et est toujours aussi florissante, selon ses dires. **JOJ**

MIES

Les «Crénées» classées au niveau international

La nouvelle Ordonnance sur les réserves d'oiseaux (ORO-EM) vient d'être révisée. La réserve des «Crénées», qui touche Mies et Versoix, jusqu'ici répertoriée en zone d'intérêt national, a désormais acquis le statut d'importance internationale.

Le secteur a été rebaptisé «Rive droite Petit Lac GE/VD». D'une surface de trois hectares au total, cette réserve, accessible uniquement par le lac, forme une des dernières portions de rive naturelle du lac Léman. La zone compte aussi un étang intérieur, une zone humide et un cordon littoral boisé. Elle constitue un refuge important pour la faune et la flore.

On y dénombre entre autres 10 000 canards dont les espè-

ces protégées comme la nette rousse, qui niche sur place depuis 2010, le fuligule milouin et le fuligule morillon. Le statut de réserve couvre aussi l'ensemble des propriétés de la zone résidentielle du lac.

Drones et kitesurfs malvenus

La révision de l'Ordonnance fédérale a intégré tout récemment dans son texte deux nouveaux alinéas, stipulant deux interdictions sur le secteur protégé: l'usage de drones et celui des kitesurfs. «La plage de Mies se situe à la limite de la réserve. Les adeptes de la planche tirée par un cerf-volant ne pourront donc plus partir de cet endroit», a précisé Hubert Jochoad du Plessix, rapporteur de la commission de l'environnement de Mies. **SE**



La réserve des «Crénées» abrite l'une des dernières portions de rive naturelle du lac Léman. ARCHIVES LA CÔTE

GENOLIER

Convention pour de l'eau au Montant

Depuis 2002, une convention lie les communes d'Arzier-Le Muids, Gland et Genolier pour l'exploitation de la station du Montant. Pour aller de l'avant avec le projet d'exploitation de cette nappe, il est nécessaire d'établir une nouvelle et seule convention d'exploitation pour gérer ces ressources aquifères. Comme il s'agit d'une entente intercommunale, un avant-projet doit être soumis à une commission de chaque Conseil communal. Celle-ci adresse ensuite un rapport à sa Municipalité. Enfin, un projet final de convention sera rédigé en tenant compte des déterminations des trois Municipalités d'Arzier, Gland et Genolier, avant que le projet soit envoyé au Service des communes et du logement pour validation. Un préavis commun sera ensuite déposé et examiné par les trois organes délibérants. **DS**



GENOLIER

Stabilité fiscale

Le taux d'imposition de la commune demeure inchangé à 55 centimes par franc perçu par l'Etat. Cette année encore, le Conseil a plébiscité la décision de la Municipalité de la maintenir en l'état. L'exécutif n'envisage de le modifier que dans le cas où deux exercices comptables successifs montreraient une tendance claire dans un sens ou dans l'autre. **DS**

PUBLICITÉ

Termoplan
0844 844 244
La touche de l'économie

Diesel
Huiles de chauffage
Essences et lubrifiants

Home Literie **bico**

Offre Spéciale Bico
Rabais + livraison
+ évacuation offerte

Mauverney 18b, 1196 Gland 022 / 364 54 64