

LE LEYSENOUD

Journal communal de Leysin

ÉDITION SPÉCIALE
Leysin Village Alpin du Goût

BILAN

Une réussite
à plus d'un titre **3**

RENCONTRES

27 partenaires ont pris
part à cette édition **4**

TEMPS FORTS

Succès pour
le Marché du Terroir **18**

ÉCOLES

Les élèves à la
découverte de
nouvelles saveurs **24**

DOUCEUR

Du miel communal
pour clore les festivités **26**



www.leysin-commune.ch



ÉDITORIAL

« Un produit dont on connaît l'histoire »

En ces temps de Covid-19, mettre sur pied le premier Leysin Village Alpin du Goût avait tout de l'incertain. Les contraintes sanitaires liées à une manifestation de cette ampleur auraient pu, en effet, en décourager plus d'un. Force est de constater que l'enthousiasme et l'énergie déployés par le Comité d'organisation ont su convaincre.

Au final, près d'une trentaine d'artisans, restaurateurs et producteurs locaux ont décidé de jouer le jeu. L'accueil très positif réservé à ces derniers par la population a montré qu'en cette période quelque peu morose de restrictions, l'envie de contacts a été plus forte que tout. Une recherche d'authenticité qui s'illustre par les échanges que nous pouvons avoir de-ci de-là, mais également au travers des produits que nous consommons quotidiennement.

Interviewée dans le cadre du Marché du Terroir, (voir article p. 18), une habitante d'Yverdon-les-Bains me le faisait remarquer très justement : un produit est meilleur, lorsque l'on connaît l'histoire qui l'accompagne. Qui pourrait la contredire ? Nous ne pouvons qu'espérer que cette recherche d'authenticité, effet secondaire bienheureux de cette crise, se propage au-delà du virus et dans des proportions tout aussi importantes, de par nos régions. En pérennisant cette manifestation, Leysin en prend en tous les cas le chemin.

Le goût comme facteur d'éducation également. Que cela soit par le biais d'ateliers ou de visites à l'extérieur, les élèves de l'ESOL ont été étroitement associés à cet événement. Et c'est tant mieux. À l'heure où l'industrie agro-alimentaire déploie des trésors d'inventivité pour séduire les jeunes avec leurs produits, l'équilibre mérite assurément d'être rétabli.

À mon tour à présent de vous souhaiter une bonne dégustation, à la lecture des diverses pages de cette édition spéciale du Leysenoud.

Tout bel automne,

Marlène Nerini



Impressum

Choix des sujets : Comité de rédaction (Jean-Marc Udriot, Syndic, Jean-Jacques Bonvin, secrétaire communal, Patrick Bürgin, directeur de l'ATALC et Marlène Nerini)

Édition : Commune de Leysin

Rédaction : Marlène Nerini, mncommunication, www.mncommunication.ch

Photographies : José Crespo

Tirage : 3'000 exemplaires (distribués en tout ménage dans la Commune de Leysin)

Impression : Imprimerie Nouvelle, Leysin

Graphisme : MEO design et communication, www.meomeo.ch

BILAN

Une réussite gustative

Mise sur pied à l'occasion de la Semaine du Goût, la première édition du Leysin Village Alpin du Goût s'est achevée le 27 septembre dernier. Elle ferme ses portes sur un bilan des plus positifs. Les organisateurs planchent d'ores et déjà sur le programme de la seconde édition.

Dans le cadre de la 20^e Semaine du Goût du 17 au 27 septembre dernier, Leysin est devenue le premier Village Alpin du Goût. Sous l'égide d'un comité composé de cinq personnes, 27 producteurs, artisans, commerçants et restaurateurs leysenouds se sont mobilisés pour accueillir les visiteurs et les faire partir à la découverte des multiples saveurs qui composent l'identité de la destination et surtout, leur faire partager leur savoir-faire local. Parmi les temps forts, on notera la journée d'ouverture et la dégustation de vins du Chablais et d'eaux-de-vie avec la présence de neuf vigneron, le marché du terroir le samedi 19 septembre sur la Place du Marché avec une dizaine de producteurs, les divers ateliers à la découverte des saveurs alpines organisés pour les élèves du secondaire et enfin le buffet campagnard offert, avec présentation du rucher communal de Velard pour clore les festivités.

Renforcement du réseau

Une édition qui referme ses portes sur un bilan positif à plus d'un titre, comme le souligne le Syndic Jean-Marc Udriot, président de l'Association Leysin Village Alpin du Goût. « Je crois que l'on peut parler de succès. La manifestation a non seulement permis de renforcer la mise en réseau de tous les partenaires de Leysin, restaurants, producteurs et artisans locaux, mais elle a aussi permis de fédérer tout ce monde autour d'un label et d'une association. C'est un signe fort. L'un des



Comité de l'Association Leysin Village Alpin du Goût. De gauche à droite: Pascal Brugger, directeur de la restauration chez Téléleysin, Jean-Marc Udriot, président de l'association et Syndic, Patrick Bürgin, directeur de l'ATALC, Florence Pellaud, administration, et Pierre-Alain Dubois, président ACAL.

objectifs visés, on le rappelle, était également d'inciter les habitant(e)s de la destination à consommer local. A ce titre, nous sommes très heureux de voir que les événements mis sur pied, à la fois par l'association et par les partenaires tout au long de la semaine, ont été suivis et bien appréciés de la population ».

Du goût toute l'année

Un constat que le Comité d'organisation dresse également pour les écoles, l'établissement primaire et secondaire Les Ormonts-Leysin ayant organisé un programme spécial à cette occasion (voir article page 24), et pour les restaurateurs, lesquels ont mis les petits plats dans les grands pour séduire les visiteurs avec leurs spécialités : roestis aux champignons des bois, festival de burgers, jambon à l'os au miel de Leysin notamment. Si l'association se réunira prochainement pour faire un bilan plus approfondi de cette première mouture, une chose est sûre : il y aura une seconde édition ! « Notre but est de positionner Leysin et sa commune comme destination du goût, dans le cadre de la Semaine suisse du Goût mais pas uniquement. Nous souhaitons mettre sur pied des actions ou des événements spécifiques toute l'année. Pourquoi ne pas imaginer d'afficher notre label sur les portes des établissements des partenaires ou par exemple créer un sentier pédestre Village Alpin du Goût. Il y a beaucoup de choses à faire. C'est à cela que nous devons réfléchir maintenant. »

AU CŒUR DU GOÛT

Un événement fédérateur



Ils se sont mis en quatre pour recevoir les visiteurs et habitants de Leysin tout au long de cette première édition du Leysin Village Alpin du Goût. Ils, ce sont les 27 producteurs, artisans et restaurateurs leysenouds qui ont pris part à ce nouveau rendez-vous dans la destination, organisant événements divers et animations. Ils nous livrent leurs motivations et leur définition du goût.

Pour
quoi
participer

Pourquoi avoir participé à cette 1^{re} édition ?

Le
goût
c'est quoi

Le goût, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Un
goût
inoubliable

Un goût que vous n'oublierez jamais ?



Lucas, Marsilia et Laurent Dubois

Boulangerie du Village Laurent Dubois

Spécialités : la baguette au levain Lucas (prénom de leur fils) et le gâteau de Leysin aux amandes.

- Nous sommes une famille d'entrepreneurs leysenouds, des artisans impliqués dans la vie locale depuis 25 ans. Nous faisons partie du terroir !
- Le goût pour moi, c'est le terroir, justement. Il s'exprime à travers nos spécialités et notre savoir-faire.
- Le goût du bon pain artisanal, ainsi que l'odeur d'une véritable boulangerie. Cela vaut tout l'or du monde !

AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé !



ESOL (Établissement primaire et secondaire Les Ormonts-Leysin) Daniel Nikles, doyen

- À la base, nous organisons chaque année une semaine thématique avec les élèves du secondaire où tous les niveaux sont mélangés. Comme j'enseigne également la cuisine, cela faisait un certain temps que je souhaitais participer à cette Semaine du Goût. L'occasion a fait le larron.
- Pour moi, c'est le fait de retrouver des goûts autres que les standards que l'on nous impose. C'est sortir du formatage de l'industrie agro-alimentaire pour développer une culture qui nous est propre.
- Le goût du pain frais. Un goût extraordinaire et qui peut être tellement varié.



Brasserie des Vagabonds Joey, Jackson et Elliott

Spécialité : la bière Vagabonde, une IPA douce et fruitée aux saveurs de fruits tropicaux.

- Nous trouvons normal de prendre part à cette édition en tant qu'artisans de Leysin. C'est l'occasion de faire découvrir aux visiteurs ce qui se fait dans notre village et se montrer solidaires avec les autres producteurs locaux.
- C'est avant tout une identité. Chaque village a sa définition du goût, qui se retrouve dans la façon qu'a le brasseur de faire de la bière, le boulanger de cuire une baguette de pain ou le boucher de confectionner un morceau de charcuterie.
- Elliott : les omelettes aux cerises de ma grand-maman, que ma mère essaie toujours de reproduire sans succès. Jackson : sans conteste, ma première bière IPA. Joey : le goût du labeur lorsque j'ai fait mon premier jardin potager étant enfant. J'avais planté une patate et réussi à en récolter trente au final. C'était parfait pour la raclette.



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé!



Stefan et Nataskha Perreten

Chèvrerie de Leysin Stefan Perreten

Spécialité: la tomme « Biquette » au lait cru, moelleuse et onctueuse.

- Nous produisons de la nourriture, nous sommes donc directement concernés. C'est chouette que la commune s'investisse pour cet événement et cela vaut la peine d'y mettre de l'énergie. Pour la promotion de nos produits et d'une station qui bouge.
- C'est le plaisir, la convivialité et le partage. J'ai toujours des tas d'idées pour élaborer mes produits et j'ai fort heureusement toujours des testeurs pour les goûter.
- Celui de la carotte qui sort du jardin. Lorsqu'on la tire hors de terre, qu'on l'essuie sur le revers de la salopette et que l'on croque dedans. C'est un goût incomparable.



Pascal Ruchet et son équipe.

Boucherie du Centre Pascal Ruchet

Spécialités: la charcuterie vaudoise, les terrines et les pâtés.

- Parce que c'est une bonne dynamique qui s'est mise en place. Nous participons régulièrement aux différents marchés et sommes toujours partants pour animer le village.
- Le goût, c'est la diversité. Je fais partie des goûteurs qui décernent les plombs verts pour les saucisses aux choux et les saucissons vaudois. J'ai ainsi pu me rendre compte que pour un même produit, les goûts sont différents dans tout le canton.
- Celui de la pâte crue du saucisson vaudois, que l'on goûte pour vérifier qu'il n'y manque rien. Un souvenir qui remonte à mon enfance, car nous faisons boucherie de campagne à la maison.



Boutique à pain Marc Buntschu

Spécialités: la baguette romaine au levain fabriquée à l'ancienne et le Gâteau «Tour d'Âi» aux noix et au caramel.

- Cet événement promeut les produits artisanaux et le savoir-faire, il est dans la droite ligne de notre activité puisque nous faisons tout nous-mêmes.
- Le plaisir et la découverte. Le partage rentre aussi en ligne de compte, car les gens de table ont une certaine philosophie qui permet toujours de passer de bons moments.
- J'aime le goût particulier du safran. Je suis de Gruyère et j'ai toujours mangé de la Cuchale. Quand on était enfants, c'était un peu notre pain du dimanche.

Dominique et
Marc Buntschu



Horizonte Coffee Roasters Christoph Sauser

Spécialité: un café de haute qualité, provenant en majorité de Colombie.

- Pour moi, il est normal mais aussi excitant de participer à une manifestation qui mette en avant ce qui est local et fait à la main. C'est comme mon café!
- C'est beaucoup de plaisir et de partage. Avec les autres commerçants du village, mais aussi avec les gens en général. Car tout le monde boit du café, mais on ne sait pas toujours comment on le récolte et comment on le transforme pour qu'il arrive jusque dans la tasse.
- Bien torréfier un café, c'est comme cuire un bon steak, il faut arriver à un équilibre. L'un de mes cafés dégage des arômes de jasmin, c'est l'un des goûts que je préfère.



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé!



Ateliers en Crettaz

Yves Barroud

Spécialité: le Marcel (nom de son fils), fromage de brebis Bio, champion du Swiss Cheese Award.

- Pour le village en lui-même. Les autorités, mais aussi de plus en plus de gens, font attention à ce qu'ils mangent et de quelle manière. J'ai donc choisi d'y participer par solidarité avec les autres producteurs.
- Le goût, c'est la vie! J'adore manger, j'adore boire. Je ne compte jamais pour ce genre de choses et je l'assume totalement. Tout ce que je consomme est bio, pour ma santé et par conviction. On peut très bien s'en sortir sans produits de piètre qualité.
- J'ai beaucoup voyagé. Au retour d'un long séjour en Asie, je me souviens du gratin de pâtes de ma maman, avec des petits lardons et de la crème, accompagné d'une bonne salade. C'est tout simple mais délicieux.



Restaurant La Fromagerie

Pierre-Alain Dubois

Spécialité: la fondue maison.

- C'était top d'avoir une manifestation qui mette en avant tous les producteurs de Leysin, en particulier au mois de septembre, une période plus creuse en termes d'animation. J'ai bien aimé aussi le fait que cette semaine soit conçue pour perdurer dans le temps.
- L'authenticité, le terroir et le savoir-faire ancestral. Ici, à la Fromagerie, c'est la fondue, réalisée avec notre fromage. Elle n'aura jamais le même goût puisque chaque meule est unique. C'est cela qui est merveilleux.
- Le goût du pain au levain qui sort du fournil de mon frère (rires).

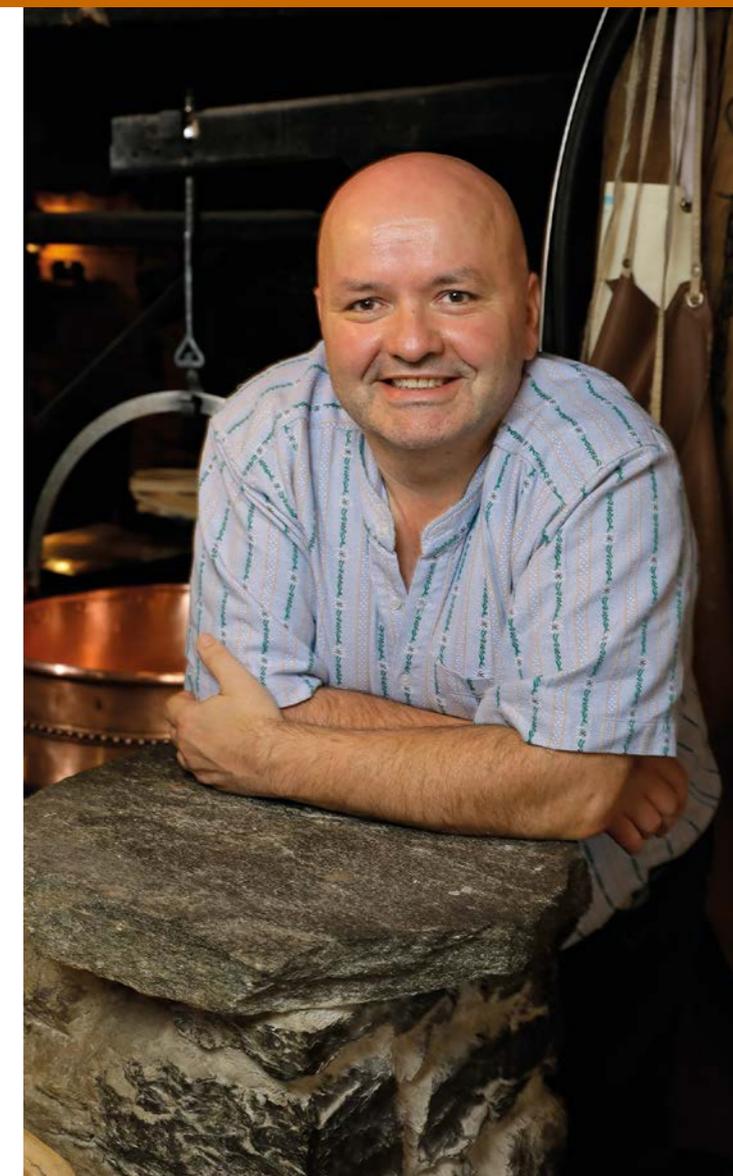
Ferme du Torrent

Martial Tauxe

Spécialités: saucisse sèche et viande séchée, issues de son élevage de « vaches heureuses ».

- Depuis l'an dernier, je participe aux Marchés du Terroir, c'est par ce biais-là que j'ai pris part au Leysin Village Alpin du Goût.
- Je suis partisan des circuits courts: produire ici et consommer ici. Nous avons de bons produits du terroir, fabriqués de manière artisanale, ce serait dommage de ne pas en profiter. Lorsque je me déplace, j'aime découvrir les produits régionaux et si je peux discuter avec les producteurs, c'est encore mieux.
- Celui du chocolat. J'ai toujours été un peu bec à bonbon, j'adore le chocolat. Mais j'aime aussi beaucoup déguster les fromages de toutes les régions de Suisse.

Martial et Nicole Tauxe



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé !



Marché du Terroir

Alexandra Vaudroz

Responsable des animations pour l'ACAL

- Le Marché du Terroir a été relancé à Leysin l'an dernier. On a à chaque fois reçu un très bon écho de la population qui souhaitait que nous l'organisions plus souvent. Il nous paraissait donc tout à fait logique de prendre part à cet événement.
- C'est avoir des bons produits de la région, faits par les mains de nos producteurs, de nos agriculteurs, sans grosses industries derrière.
- C'est davantage une ambiance qu'un met en particulier: celle de la ferme de mes grands-parents, avec le potager, les poules et les vaches qu'ils élevaient et où l'on mangeait des produits du terroir. C'est aussi la branche de chocolat avec le morceau de pain qu'ils nous donnaient pour le goûter.



Hôtel Central Résidence et Alpine Classic Hôtel

David Delgado

Spécialités : pour l'occasion, les deux chefs des hôtels ont proposé des menus spéciaux distincts et un buffet campagnard commun.

- C'est un événement super pour Leysin qui permet de mettre en avant tous les producteurs du coin. Et nous en avons beaucoup dans tous les domaines. Nos restaurants utilisent leurs produits dans leurs menus.
- C'est le plaisir gustatif, le plaisir de la bouche, tout ce qui nous permet de découvrir de nouvelles saveurs.
- Celui des champignons. C'est quelque chose que je détestais quand j'étais petit et que mes parents m'ont forcé à aimer. Maintenant, j'adore ça!

Refuge du Têmeley

Alain Cornamusaz

Spécialités : fabrication de fromage d'alpage et petit-déjeuner brunch.

- Cela amène de l'animation au village. En tant que producteur, je trouvais aussi très bien de faire la promotion des produits de proximité.
- C'est le plaisir de manger, le plaisir de la table. C'est être entouré et partager cela avec la famille ou des amis. J'aime la vie, j'aime manger.
- Il y en a beaucoup. Même si je fabrique du fromage, je suis très viande! Il y a la fondue bourguignonne dont je suis un grand fan mais aussi la bûcheronne. J'apprécie aussi beaucoup les fruits rouges: framboises, mûres, raisins. Les haricots, les brocolis et les choux-fleurs, c'est tout aussi merveilleux!



Restaurant Le Kuklos

Emmanuelle Portier

Responsable du Restaurant Le Kuklos

Spécialités : le papet vaudois entre autres succulentes choses.

- Au Kuklos, nous avons à coeur de perpétuer les traditions culinaires et travailler à l'année avec des produits locaux. Nous étions bien placés pour prendre part à cette édition. Chez nous, très peu de choses sont congelées. Le restaurant est aussi l'une des cartes de visite de Leysin depuis plusieurs années.
- C'est toutes les bonnes choses (rires). Si on n'a pas de goût, il nous manque vraiment quelque chose d'essentiel. Le goût, c'est le plaisir, c'est la vie.
- Quand on était gamin et qu'on allait chercher des légumes dans le jardin potager de mes parents. On s'arrêtait d'abord pour manger les fraises, dont mes parents ne voyaient d'ailleurs jamais la couleur, et ensuite seulement on leur ramenait ce qu'ils nous demandaient.

Pour
quoi
participer

Le
goût
c'est quoi

Un
goût
inoubliable



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé !



Cyril et Elodie Lehouelleur

Restaurant de la Patinoire Cyril Lehouelleur

Spécialités : burgers de bœuf, poulet, poisson et végétarien, à base de produits locaux et maison.

- Parce que c'est une très bonne idée. D'ailleurs, la plupart des restaurateurs y ont participé.
- C'est la différence, la diversité et la connaissance de saveurs nouvelles. Bien sûr, il y a aussi une notion de plaisir, car dans ce métier, nous sommes tous plus ou moins épicuriens.
- Le poivre ! Je ne le supporte pas. J'en ai goûté partout dans le monde, j'en ai testé de toutes les variétés, mais je ne peux pas manger un plat qui en contient. Par contre, je mange le piment sans problème.



Restaurant de la Piscine Alain Fontaine

Spécialité : jambon à l'os au miel de Leysin, accompagné de gratin de pommes de terre.

- Il y avait un vrai engouement dans le village. C'est une première édition modeste, mais qui évoluera assurément sur le long terme. Il faut jouer le jeu avec les autres commerçants.
- C'est le plaisir de la table, le plaisir de manger. Le goût doit être quelque chose de sincère, qui corresponde aux produits que l'on cuisine.
- C'est difficile, car j'aime un peu tout. Ces temps, je suis adepte du gingembre, qui donne une petite saveur exotique aux plats. Si je repense à mon enfance, je me souviens des gâteaux aux abricots de ma maman. Mais de toute façon, les goûts évoluent au fil du temps.

Ellen et Patrick Modoux avec leur fille Norah

Restaurant de Prafandaz Patrick Modoux

Spécialité : pour l'événement, les champignons étaient à l'honneur, avec notamment la soupe aux bolets ou la mousse de chanterelles.

- Le Syndic est venu me voir pour me présenter le projet et j'ai bien sûr accepté tout de suite. De plus, ce type d'événements nous donne une bonne visibilité.
- C'est quelque chose de très important. Aujourd'hui, les gens veulent du bio, du naturel et du local, avec des ingrédients de qualité.
- Même si ça n'est pas vraiment local, c'est le goût de l'huile de poivre : nous en mettons dans nos sauces. J'ai passé beaucoup de temps en Chine et c'est là-bas que j'ai découvert ce produit. Sa saveur reste longtemps sur la langue, avec un piquant très particulier.



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé!



Restaurant La Calabre Rocco Longo

Spécialité: le risotto montagnard aux bolets et aux lardons fumés.

- Nous acceptons toujours volontiers de prendre part aux différentes manifestations organisées à Leysin. C'est bon pour tout le monde dans le village.
- Le goût, c'est savoir exactement ce qui se trouve dans notre assiette. Ce sont aussi toutes les sensations que l'on éprouve à la dégustation.
- Les pommes frites de ma mère. C'est un souvenir de goût qui remonte à mon enfance: je crois que c'est le cas pour un peu tout le monde, non?



Ferme Widmer Mathias Widmer

Spécialités: fromage de l'Etivaz et Angus beef.

- Cela met en avant nos produits, d'abord, mais favorise aussi les échanges. Aujourd'hui, il y a un fossé entre les agriculteurs et « monsieur et madame tout le monde ». Ce genre d'événements permet de rencontrer les gens, de leur montrer la manière dont nous prenons soin de nos animaux et comment nous fabriquons nos produits. Ce contact direct est très important.
- C'est très différent d'une personne à l'autre. Certains apprécient plutôt le salé, d'autres le sucré, un tel n'aimera pas le fromage, un tel appréciera plutôt la viande... Je respecte les goûts de chacun. C'est quelque chose de personnel.
- Je ne peux pas répondre, car j'aime tout: c'est ça le problème. Enfin, j'aime tout, à part les coups de bâton (rires)!

En haut: Rocco Longo et Maria Carmela Stabilito
Ci-contre: Eve et Mathias Widmer



Pierre Browaeys et Thomas Auger

Restaurant Le Leysin Thomas Auger

Spécialité: pâtes de l'alpage flambées au cognac, avec de la crème, du fromage de l'Etivaz et du lard sec.

- On s'est dit que si le village bougeait, il fallait participer, car c'est une excellente chose.
- C'est complexe et propre à chacun. Je dirais que c'est de ne pas manger uniquement ce dont on a l'habitude. Le goût doit être une découverte, il doit être surprenant.
- Les plats de ma maman quand j'étais petit. Par exemple, elle nous faisait du thon à la tomate. Mes parents ont toujours eu un jardin, les tomates venaient de là. J'adorais ça. Il y avait une manière de faire, un goût spécial qui m'a marqué.



AU CŒUR DU GOÛT

Ils ont participé!



La Guintsette Elisa Giorgis

Spécialité: vente directe produits du terroir, en vrac et bio.

- C'était une proposition du Syndic. Nous sommes conscients qu'il y a des produits de qualité à Leysin, c'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons créé la Guintsette. Après cette année difficile, il est bon de rappeler que les producteurs existent.
- Un bon goût est une chose très subjective. Mais ce qui est objectif, c'est la saveur des aliments. Le point fort des produits de la Guintsette, c'est qu'on sait qu'ils ont du goût, de par leur fabrication, leur origine et le savoir-faire des producteurs.
- Celui des fraises de mon grand-papa à Vers-l'Église, quand j'étais petite. C'était de belles grosses fraises, avec un vrai goût de soleil et non de lumière artificielle. Les meilleures du monde!

Ci-dessous:
Lysiane et
Jacky Bonelli

Restaurant La Ferme à Fredy Jacky Bonelli

Spécialité: pour le Leysin Village du Goût, le restaurant a proposé un petit-déjeuner sous forme de buffet, proposant des produits locaux.

- Nous participons à tout ce qui se passe dans le village. Nous sommes toujours contents que des événements soient organisés.
- C'est la vie, le plaisir et la découverte.
- J'ai de la peine à retrouver un souvenir en particulier. Je suis généralement ouvert à tous les goûts.



Vallée des Sens Frédérique Recordon Tauxe

Spécialité: la fleur de sel aromatique de Bex aux huiles essentielles.

- Ayant lancé ma marque l'an dernier au Kuklos, j'ai été contactée par une des membres du comité d'organisation, que je connais bien. Comme il était difficile de faire déguster uniquement du sel, j'ai mis sur pied une collaboration avec Alain Fontaine, du Restaurant de la Piscine.
- Passionnée de cuisine, j'ai ramené des épices de mes voyages, notamment d'Asie. Puis j'ai découvert l'aromathérapie. En faisant des essais, j'ai constaté que le sel permettait d'absorber les huiles essentielles sans dénaturer le goût. J'ai ainsi pu allier mes deux passions.
- Celui de la cardamome. En Asie, nous avons l'habitude de prendre le thé sur la terrasse le matin. Et comme ils mettent de la cardamome partout, ce goût me rappelle mes voyages.

Concordance SA Astrid Maurer Adjointe de direction

Spécialité: produits de saison et de proximité.

- Concordance participe depuis six éditions déjà à la Semaine nationale du Goût. Nous livrons notamment les repas pour le réfectoire scolaire du Collège Le Suchet, la garderie Arc-en-ciel, l'ODMER et à la résidence le Soleil. Prendre part au premier Leysin Village Alpin du Goût était donc une évidence.
- C'est la base de notre métier! Nous avons toute la palette de mangeurs, du bébé au senior. C'est très complexe de convenir à tout le monde. Nous travaillons beaucoup sur nos fiches recettes, nos sauces pour faire découvrir de nouvelles saveurs. Nous cuisinons le plus possible avec des produits de proximité. C'est très important d'avoir du plaisir à manger.
- Personnellement, la confiture aux framboises sauvages de ma grand-maman, cuite au feu de bois. Un régal. Pendant les vacances d'été, on n'avait pas grand-chose à faire, alors on partait à la cueillette des fruits. De merveilleux souvenirs.

L'équipe Concordance à Leysin



TEMPS FORTS

« Ça devrait être toute l'année ! »

Parmi les événements phares de ce tout premier Leysin Village Alpin du Goût figurait le **Marché du Terroir**, organisé le samedi 19 septembre sur la Place du Marché. Une dizaine de producteurs régionaux était présente avec leurs spécialités pour accueillir visiteurs et Leysenouds. Reportage.

Fromage d'alpage, spécialités de saucisses séchées, tartes maison ou encore fruits et légumes divers : le choix ne manquait pas le samedi 19 septembre dernier sur la Place du Marché. Et pour cause. Le premier Leysin Village Alpin du Goût a réservé une place privilégiée au Marché du Terroir. Une manifestation relancée en 2019 par l'Association des commerçants et artisans de Leysin (ACAL). Les trois dates ont rencontré un écho positif auprès des habitantes et habitants de la destination, selon les organisateurs. Difficile dans ces conditions de ne pas prendre part à cette semaine leysenoude entièrement dédiée au goût. C'est ainsi qu'une dizaine d'artisans et producteurs régionaux se sont réunis pour vendre et faire déguster, pour certains, leurs fabrications artisanales aux badauds.

Succès au rendez-vous

Si la météo ne fut pas de la partie, avec des averses en première partie de matinée, le marché a connu dans l'ensemble une très belle fréquentation. « Je tire mon chapeau à celui ou celle qui a mis sur pied cette manifestation, commente au passage Samuel Julmi, habitant de Leysin. On n'est pas gâté dans le village en termes d'animation, donc, avoir un événement comme ça, c'est vraiment bien. À l'heure où chacun vit chez soi, cela permet de se rassembler. Avec



Ninosca, Jean-Marie, Maya Lou et Sandino, Villeneuve

« On a vu passer un flyer sur la Semaine du Goût sur les réseaux sociaux. On cherchait un endroit où acheter du miel suisse et où on pouvait prendre le téléphérique, vu que nous avons le Magic Pass. C'est pour cela qu'on est venu à Leysin. On risque de monter à la Berneuse, si le temps se découvre, et prendre un pique-nique. Il y a tellement de belles choses autour de nous qu'on a pris tout ce qui nous faisait plaisir : du miel, du pain, des croissants au jambon, des caramels de toutes les couleurs, des biscuits, du fromage. Il n'y a personne au marché qui n'a pas bénéficié de notre intérêt ».

Sabine et Stéphane Jamois, Yverdon-les-Bains

« On est ici tout le week-end pour la Semaine du Goût. On aime beaucoup les produits locaux, c'est pour cela qu'on est venu au marché du terroir. Là, on a acheté du fromage, des saucisses, du pain et des légumes. On en a profité pour discuter avec les producteurs. Hier, on a mangé au restaurant et on a pu assister à la fabrication du fromage d'alpage. C'est cela qui nous intéresse : l'histoire du produit que l'on a entre les mains, comprendre comment il a été fait. On a d'autant plus de plaisir à le manger après dans notre assiette ».



ma femme, on est très produits locaux, c'est d'autant mieux. Et puis, c'est une belle manière de soutenir nos artisans en cette période de crise ». Même son de cloche du côté de la Leysenoude Denise Eugler, venue au marché avec sa fille, Mélanie, et sa petite-fille Maé. « Le marché, cela devrait être toute l'année. On rencontre du monde, cela remet de la vie au village, souligne-elle devant le marchand de légumes. On apprécie aussi le fait de pouvoir prendre part à cette Semaine du Goût en montagne, sans devoir se déplacer en plaine ». À noter que si la manifestation a majoritairement été fréquentée par les habitantes et habitants de Leysin, elle a permis d'attirer également des visiteurs venus de la plaine. Une nouvelle raison pour l'ACAL de poursuivre l'organisation du Marché du Terroir de façon plus régulière, en dehors de la Semaine du Goût.

Luke et Daria, Pologne, étudiants à la Leysin American School

« Nous sommes arrivés il y a trois semaines de Pologne. On se promenait dans le village, mon ami a vu le marché et nous y sommes allés. On avait envie de manger quelque chose de sucré. L'ambiance, on adore. C'est pour nous l'occasion de rencontrer des gens de Leysin et goûter aux produits locaux. On espère qu'à l'avenir, on les connaîtra mieux. Leysin, c'est petit mais pour l'instant, on aime beaucoup ».

KALÉIDOSCOPE



PARRAIN

« Un bon plat, cela commence déjà par un bon produit »



Christophe et Nadine Rod

Pour sa première édition, le Leysin Village Alpin du Goût a pu compter sur un parrain de choix en la personne de Christophe Rod.

Avec son épouse Nadine, le prestigieux chef a repris en juillet dernier le Restaurant des Fers, sur le domaine skiable, après cinq années passées à l'Auberge de Lavaux à la Conversion, laquelle bénéficiait de 15 points au Gault & Millau. Le cuisinier-chef s'est vu remettre une plaque en sa qualité d'ambassadeur, des mains du directeur de la Semaine suisse du Goût, Josef Zisyadis, le 19 septembre dernier. Interview.

Christophe Rod, pourquoi avoir accepté de parrainer cette édition ?

Sans vouloir me vanter, je crois pouvoir dire que nous avons un nom porteur, gage de bonne nourriture. Nous avons pris le pari de venir nous établir ici à Leysin, au Chalet des Fers, dans cet endroit improbable, et c'est merveilleux. C'était aussi une façon de montrer que ce n'est pas parce que l'on est à la montagne, que l'on ne peut pas trouver des plats de qualité.

En quoi est-ce important de mettre sur pied une Semaine du goût ?

Le goût est quelque chose qui doit provoquer une émotion, un plaisir. Et pour faire un plat qui est bon, il faut à la base des produits de qualité. Après, bien évidemment qu'il y a la patte du cuisinier, l'humeur fait aussi beaucoup. Si l'on est morose, on aura de la peine à transmettre de la joie dans nos plats. Mais le bon produit, c'est ce qui fait la différence. C'est donc important de sensibiliser la population et les jeunes à cette notion du bon goût.

Cette plaque, une belle reconnaissance ?

Oui bien sûr. Je suis très heureux et très fier d'avoir reçu ce cadeau. Je vais d'ailleurs l'accrocher à l'entrée du restaurant. Quand on commence à gratter un peu, c'est impressionnant de voir tout ce qui se passe à Leysin au niveau de la gastronomie et du goût. Il y a des producteurs de lait, de fromages, du magnifique pain, du café, des sels aromatiques, sans compter le chocolat. Après deux mois et demi, je commence seulement à voir tout le potentiel qu'il y a et à le faire découvrir aux gens au travers de nos plats.

Des idées pour la prochaine édition du Leysin Village du Goût ?

C'est encore un peu tôt pour en parler mais pour la prochaine fois, on pourrait par exemple exposer les produits de certains artisans de Leysin à l'intérieur du Chalet des Fers et les vendre. C'est quelque chose qui se fait déjà dans des restaurants en France et en Italie.

Une dernière question que l'on a posé à l'ensemble des partenaires : le goût que vous n'oublierez jamais ?

Sans hésitation le gâteau au fromage de ma maman. C'est un plat simple, mais tellement bon. Je lui avais d'ailleurs demandé de le faire à l'époque lorsque j'avais invité chez moi Adolfo Blokbergen, l'ancien chef du Café le Raisin à Cully. Il avait adoré.

GOÛT SUISSE

« Nous avons besoin d'entités comme Leysin »

Directeur de la Semaine suisse du Goût, Josef Zisyadis a indirectement participé à la création du Leysin Village Alpin du Goût. Son regard, quelques semaines après le déroulement de cette première édition.

La 20^e Semaine suisse du Goût a pris fin le 27 septembre. Pour quel bilan ?

Nous sommes près de 400'000 personnes à avoir participé dans toute la Suisse à la Semaine du Goût, malgré la situation sanitaire actuelle. On est donc très contents. C'est d'autant plus satisfaisant de voir que, contrairement à d'autres manifestations, les événements que nous avons mis sur pied ont tous pu avoir lieu.

Leysin est le premier Village du Goût à avoir pris part à cet événement, votre retour ?

L'organisation de ce premier Leysin Village du Goût fait suite à une rencontre avec le Syndic Jean-Marc Udriot. Je lui ai dit : « À Leysin, vous avez tout pour bien faire », et c'est en quelque sorte parti comme cela. Il y a eu d'entrée de jeu cette volonté de la part de l'association de faire participer tout le monde : les commerçants, les artisans, les restaurateurs et les écoles. C'est cela que l'on recherche à la Semaine suisse du Goût : des entités qui mettent le bien manger au centre de leurs préoccupations. C'est aussi un autre tourisme qui est mis en valeur : le slow tourisme, celui du contact humain, où l'on prend le temps. Leysin a parfaitement répondu présent, alors en route pour la seconde édition !

Pourquoi est-il si nécessaire de parler du goût ?

Parce que l'industrialisation a pris tellement de place, parce que les valeurs culinaires ne se transmettent plus forcément. Si l'on veut que les gens se nourrissent de manière autonome, il est nécessaire de leur faire redécouvrir

ces valeurs. On entend beaucoup de choses sur le bien manger, mais rien ne remplace l'expérience. Lorsqu'on entre en contact directement avec des producteurs, des passionnés, on change ses habitudes, son comportement. Quand tout un village se mobilise à l'image de Leysin, c'est toute une culture du goût qui se développe et qui petit à petit aura des conséquences.

Une éducation qui doit aussi toucher les jeunes ?

Évidemment. Il y a bien Jeunesse & Sport. Il serait temps qu'il y ait aussi le programme Jeunesse & Goût. Cela d'autant plus qu'aujourd'hui l'éducation culinaire, la cuisine, font partie des éléments pauvres du cursus scolaire suivi par nos jeunes. Toutes les écoles que nous avons sollicitées ont fort heureusement répondu à l'appel et se sont impliquées avec grand enthousiasme dans cette aventure. C'est très réjouissant et encourageant pour la suite.



ÉDUCATION

Une visite trop « cool » !



160 élèves de l'ESOL ont pris part au Leysin Village du Goût par le biais de divers ateliers et visites d'établissements. Départ pour Le Grainier à Bex, en compagnie d'une quarantaine d'entre eux.

À consulter également : www.eps-lesormonts-leysin.ch/semaine-du-gout

S'interroger sur la notion du goût et du bien manger. C'est l'exercice auquel se sont livrés 160 élèves des classes secondaires de l'ESOL, l'Établissement primaire et secondaire Les Ormonts-Leysin. Au programme durant cette Semaine du goût : des ateliers sur la saisonnalité des fruits et des légumes, et sur l'énergie grise des aliments, de la cuisine avec la confection d'une salée ormonanche, et des visites dans divers lieux à Leysin (chèvrerie Perreten et miellerie Dulex), comme en plaine (Alimentarium de Vevey et Grainier à Bex). C'est justement au Grainier à Bex, le 25 septembre dernier, que nous avons suivi un groupe de 40 élèves, pour un voyage à la découverte des différentes variétés qui se cachent derrière chaque fruit et légume.

« On oublie que le goût ne vient pas du supermarché. Je trouvais intéressant de venir ici pour leur montrer le cycle qui entoure la production de chaque aliment »,

souligne Ivan Parisi, l'un des enseignants en charge des 40 élèves de niveau secondaire, qui sortent du bus. Ouvert en 2017 à Bex, sur le chemin des Mines de Sel, le Grainier propose à la vente près de 3'500 graines et semences biologiques, nouvelles et anciennes, en provenance du monde entier. Sur les trois hectares de terrain qui composent l'exploitation, Serge Girardin et son équipe produisent également plantons, fruits et légumes, avant de « revenir à la graine, selon un cercle vertueux », comme se plaît à dire le fondateur de la coopérative.

Sentir et goûter

Les élèves sont répartis en deux groupes et c'est ainsi que débute la visite des lieux. Au menu : une promenade dans le jardin de la biodiversité, où se côtoient plus de 1'000 variétés de plantes comestibles et médicinales, de tous les horizons. L'occasion pour les élèves de sentir, outre

la sauge et la mélisse, l'Artemisia annua, présentée par certains comme un remède naturel contre le coronavirus ou le kudzu, une plante asiatique dépurative du foie. Mais aussi de déguster certaines variétés. Quelques visages font ainsi la grimace lorsqu'il s'agit de mâcher un bout de feuille de coriandre bolivienne, à l'odeur forte et au goût très prononcé. Des légumes et des fruits s'épanouissent également ça et là, en toute liberté, sans aucun soin, pas même un peu d'arrosage : la tomate originelle, une variété de petite taille, vieille de 5'000 ans, ou encore des potimarrons blancs et striés. Sur le chemin, Serge Girardin ne manque pas de sensibiliser ses interlocuteurs à ce que l'on a perdu, ce que l'on mangeait et on ne mange plus. « Aujourd'hui, il n'existe plus qu'une variété de bananes et il y a 25 ans, en raison d'une maladie, elles ont tout simplement failli disparaître », précise-t-il.

Dégustation sur assiette

La seconde partie de la visite a lieu dans les serres du Grainier, où sont cultivées les graines selon différents moyens de multiplication et dans le tunnel adjacent, où les légumes qui ont besoin le plus de chaleur sont cultivés : des tomates, (25 variétés différentes) et des poivrons, par exemple. Élèves et enseignants terminent leur tour du propriétaire par le grand jardin potager à l'extérieur, où grandissent choux, poireaux, courges, asperges et rhubarbe notamment. Leur excursion s'achève sur une note sucrée-salée avec la dégustation sur assiettes de diverses variétés de fruits dans le hangar voisin : piments noirs, rouges ou verts, radis, tomates séchées de différentes formes, pastèque à la chair jaune. Et les sourires de revenir sur les visages des élèves quelque peu refroidis en ce matin d'automne frais et nuageux.



Jules, 9VG1, 12 ans

« C'était cool. Mon papa a un jardin potager. Je connaissais un peu certaines choses, mais c'est quand même fou de voir toutes ces variétés de plantes. Je ne pensais pas qu'il pouvait y avoir autant de sauges différentes ni que les maïs pouvaient vivre aussi longtemps. Je savais pas non plus qu'on pouvait faire de l'huile avec la bourrache. On en a dans notre jardin. Je me dis : combien de temps il y a fallu pour faire tout ça. C'est grandiose ».

Ayan et Louise, 10VP, 13 ans

Louise : « C'était vraiment bien. J'ai appris qu'il y a beaucoup de variétés de fruits et légumes, et qu'il faut garder cette diversité. C'est clair que maintenant on va faire plus gaffe quand on va au supermarché : regarder d'où ça vient, comment c'est produit ».

Ayan : « On connaît qu'une sorte de menthe alors qu'il y en a tout un tas. C'est pareil pour les tomates et le basilic. J'ai beaucoup aimé aussi la dégustation tout à la fin. On a goûté les piments. Le vert ne piquait pas du tout. C'était surprenant ».

Louise : « Même si j'avais un peu le palais en feu, moi j'ai adoré le piment violet. En fait, tout était bon ».

Aurélien, 9VP, 13 ans

« J'ai trouvé hyper bien surtout que moi, je mange pas mal de légumes. On a aperçu des carottes de toutes les couleurs, alors que quand on les achète, elles sont toutes orange. Je sais aussi maintenant dans quelles conditions les fruits et les légumes doivent pousser : dedans au chaud, ou dehors. Ça m'a donné faim et j'ai eu envie de tous les mettre dans mon assiette. J'ai aussi trouvé super qu'on ait pu manger certaines feuilles de plantes et certains légumes. On sent qu'ils ont un bon goût et qu'ils n'ont pas reçu de pesticides ».

UN PEU DE DOUCEUR

Du miel pour la commune de Leysin



La commune de Leysin dispose désormais de son propre miel. Un rucher communal a en effet été aménagé sur le site autrefois dédié au Jardin Gentiana. Un nectar que les visiteurs et habitants de Leysin ont pu déguster en primeur lors de la cérémonie de clôture du premier Leysin Village Alpin du Goût.

La nouvelle est tombée en septembre de l'année dernière. Principalement confronté à des difficultés financières, le Jardin Gentiana, situé sur les bas de Leysin, fermait ses portes. Un site, propriété de la commune, où s'épanouissaient depuis 2004 plus de 280 plantes médicinales et une cinquantaine de variétés de gentiane, en provenance de tous les continents. Soucieuses d'assurer à l'endroit un avenir en lien avec le développement durable, les autorités communales ont pris la décision d'installer un rucher communal. « Le lieu est tout simplement magnifique, explique le Syndic Jean-Marc Udriot. En tant que Cité de l'énergie, il y avait une cohérence à ce que Leysin y développe un projet encourageant la biodiversité ».

Installations de trois ruches

Une ruche a ainsi fait son apparition au printemps dernier, rapidement suivie de deux autres en août passé. Une première récolte a eu lieu de mi-mai à fin

juillet, laquelle a donné naissance au « Miel du rucher de Vélard » (du nom du lieu-dit). Les visiteurs et habitants de Leysin ont pu déguster en primeur le nectar lors du brunch campagnard organisé le 27 septembre pour clore le 1^{er} Leysin Village Alpin du Goût. À terme, si toutes les conditions sont réunies, ce sont une dizaine de ruches qui pourraient prendre place dans l'ancien jardin botanique. « Jusqu'ici, nous avons récolté 21 kg de miel, c'est très encourageant. Il faut dire que nous avons eu une magnifique saison avec beaucoup de soleil et de floraison, commente Laurent Tauxe. Employé communal au Service des Travaux, c'est à lui qu'ont été confiés l'élevage des abeilles et l'entretien du rucher. « Je me suis piqué au jeu, sans mauvais jeu de mots. Une ruche, c'est une organisation complexe et en même temps très bien rodée. C'est tout simplement passionnant ».

Miel de fleurs essentiellement

Pour cette première année d'exploitation, l'employé de 53 ans est épaulé dans sa tâche par Christine Monod, propriétaire de ruchers à Cergnat et à la Croix-sur-Lutry. Il suivra des cours à Marcelin dès l'an prochain. « Pour l'instant, il s'en sort très bien. Il est motivé. C'est vraiment super de travailler avec lui », souligne l'apicultrice avec



un large sourire, avant de revenir sur les caractéristiques du miel communal. « Pour l'heure nous manquons encore d'expérience, mais nous pouvons dire que c'est un miel clair, de fleurs essentiellement. Bien que nous soyons proches de la forêt du Suchet, nous profitons encore de la diversité impressionnante qu'il y a sur l'ancien jardin. Nous ne savons en revanche pas encore s'il va cristalliser ». À noter que le miel du rucher de Vélard n'est pas destiné à la commercialisation. Il sera essentiellement distribué par la commune lors d'événements officiels ou comme cadeau de bienvenue.



Merci et à bientôt pour une prochaine édition du Leysin Village Alpin du Goût.

AGENDA

Nous vous remercions de vous référer au site internet de l'office du tourisme qui vous renseigne sur les manifestations à venir: www.leysin.ch

Mémento des numéros utiles

SERVICES PUBLICS

Maison de Commune
Rue du Village 39 | 1854 Leysin

Administration

t. +41 24 493 45 40 | f. +41 24 493 45 49
greffe@leysin.ch
www.leysin-commune.ch
(7h30 – 12h et 13h30 – 17h)

Bourse communale

t. +41 24 493 45 43 | f. +41 24 493 45 49
bourse@leysin.ch
(7h30 – 12h et 13h30 – 17h)

Contrôle des habitants

t. +41 24 493 45 42 | f. +41 24 493 45 41
contrhab@leysin.ch
(13h30 – 16h30)

Police administrative

t. +41 79 312 89 31 | f. +41 24 493 45 41
police@leysin.ch

Service des travaux et des eaux

Le Préau | Rue du Village 33 | 1854 Leysin
t. +41 24 494 11 54 | f. +41 24 494 11 52
service.travaux@leysin.ch

NUMÉROS D'URGENCE

Police – appel d'urgence	117
Feu	118
Ambulances	144
Rega – secours en montagne	1414
Gendarmerie	+41 24 557 78 41

SERVICES MÉDICAUX

Urgences: t. +41 24 494 20 10

Cabinet médical - Dr Sohani
t. +41 24 494 15 47

LEYSIN MED

Cabinet Médical de Miremont
t. +41 24 493 21 30

Cabinet dentaire des D^{rs} Hartmann
t. +41 24 494 27 11

Pharmacie de Leysin
t. +41 24 494 45 00

NUMÉROS UTILES

Association Touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses

Place Large | Route de la Cité 27 | 1854 Leysin
t. +41 24 493 33 00 | f. +41 24 493 33 01
info@leysin.ch | www.leysin.ch

Garderie Arc-en-Ciel

Arc-en-Ciel – Feydey
Av. Léopold de Reynier 15a | 1854 Leysin
t. +41 24 494 12 00 | f. +41 24 494 12 00
garderiearcenciel@bluewin.ch

Gestion sportive Leysin SA

Centre sportif de Crettex-Jaquet
Rte des Centres sportifs 4 / 1854 Leysin
t. +41 24 493 22 70
info-gsl@leysin.ch
www.sportleysin.ch

Centre Sportif de la Place Large
Rte de la Cité 27 | 1854 Leysin
t. +41 24 493 33 00

Télé Leysin - Col des Mosses - La Lécherette SA

Rte du Belvédère 8 | 1854 Leysin
t. +41 24 494 16 35 | www.tlml.ch