



Et si vous fêtiez le goût?

Près de 300 événements
vaudois sont au programme
de la Semaine du goût.
Petite sélection thématique.

DAVID MOGINIER

Du 17 au 27 septembre, la neuvième édition de la Semaine du goût veut faire aimer les produits vrais, le terroir, les recettes authentiques. Chaque année, l'événement élargit tranquillement sa palette et ce ne sont pas moins de 1300 événements qui sont proposés en 2009. Parmi eux, près de 300 sont vaudois. Normal, direz-vous, puisque c'est ce canton qui a été historiquement le berceau de la manifestation. Mais comment choisir?

Nous vous proposons ici une jolie petite sélection thématique. De la nouveauté, «Le maire aux fourneaux», qui verra Daniel Brélaz ou Daniel Rossellat faire la cuisine, jusqu'aux initiatives originales de restaurants ou des producteurs qui font (re)découvrir leurs produits.

Un gros tiers des propositions a lieu dans les écoles, qui sont au cœur de la manifestation: c'est tout petit qu'on apprend à aimer les bonnes choses. ■

www.gout.ch

Vin dans le noir



A Féchy, Raymond Paccot propose une expérience amusante pour distinguer les arômes d'un vin sans être troublé par son aspect. Au cours d'ateliers, il fera d'abord déguster six vins normalement, avant d'en resservir trois dans des verres noirs entièrement opaques. Il s'agira alors de retrouver ces trois crus parmi ceux qu'on a dégustés auparavant. Il y en a qui confondent rouges et blancs...

Sans alcool, le T Fine Tea Trading Company, à Nyon, propose de découvrir six thés fins à l'aveugle.

■ Domaine de la Colombe, Féchy, ve 18, de 17 h à 19 h, et sa 19, de 10 h à 12 h 15: 10 fr. Réservation au 021 808 66 48.

■ T Fine Tea Trading Company, Nyon, ve 25 et sa 26, à 14 h 10: 12 fr. Réservation au 022 995 14 00.

Nostalgie, nostalgie



Une petite envie de nostalgie? Courez à Baulmes, à l'auberge de Christiane Martin. Elle propose dans son joli décor deux formules. L'une vous fera retrouver vos «émotions d'enfance», avec un menu qui mêle réglisse, vanille, fleur d'orange de l'entrée au dessert, à midi (de 20 à 42 fr.). L'autre vous plongera dans les «desserts d'autrefois»: bois doux ou anis seront remis au goût du jour. Les après-midi, dès 12 fr.

Sinon, nostalgie d'enfance à la Ferme des Délices, à Saint-Légier, où les enfants pourront fabriquer leur confiture.

■ L'Auberge, Baulmes. Du mercredi au dimanche. 024 459 11 18. www.lauberge.ch.
■ Ferme des Délices, Saint-Légier, je 17 et je 24, à 16 h. 021 922 92 93. www.fermedesdelices.com.

Ode au sel



Le Sentier du sel organise des balades accompagnées d'un guide en costume d'époque depuis la gare ASD de Plambuit-sur-Ollon. Les premières feront découvrir le sel, ses vertus médicinales et les fleurs sauvages avant de se conclure par un repas au Restaurant de Plambuit. Les secondes, le week-end, comprendront également un petit cours sur les plantes sauvages et les manières de les accommoder (y compris de les déguster) avant un repas à la Maison de Salin.

■ Sans plante sauvage: depuis la halte de Plambuit: je 17, ve 18 et lu 21, à 10 h 15. Assiette à 20 fr., menu à 54 fr.

■ Avec plante sauvage: depuis la halte de Plambuit, sa 19 et di 20 à 11 h 20. Adulte 40 fr., enfant 20 fr. 024 499 18 56 ou sur www.sentierdusel.ch

Vive la Bénichon!



L'avenue de Cour, à Lausanne, vivra à l'heure fribourgeoise. Le boucher Christian Freiburghaus propose tous les midis des plats de la Bénichon, depuis la soupe aux choux jusqu'à l'assiette de charcuterie maison, en passant par l'assiette chaude de la Bénichon à emporter ou à déguster sur place (de 10 à 20 fr.). Le patron vient de Payerne... ce n'est pas très loin de Fribourg.

Son voisin fromager, Pierre Bruehlhart, lui tient compagnie avec son assiette de fromages, ses poires à Botzi chaudes et double crème, ses tartines de cuchaule à la moutarde de Bénichon, etc. (de 10 à 20 fr.)

■ Boucherie de Cour, Lausanne, du lundi au samedi, de 11 h 30 à 14 h. 021 617 65 25.

■ Le Fromager, Lausanne, du lundi au samedi de 11 h 30 à 14 h. 021 617 78 08.

Epices à Avenches



Stéphane Montmayer joue des épices dans son Restaurant du Maure, à Avenches avec un plateau de onze tartines (48 fr. pour 2 à 4 personnes) de légumes et salades épicées ou aux herbes. Celui qui trouve les saveurs gagne le dessert. Sinon, un menu part de Malacca à Zanzibar sur la route des épices. Enfin, le restaurateur parfume une blanquette de veau au grifola et poivre de Tasmanie (25 fr.).

Si vous préférez faire vous-même votre curry, Le Monde des Epices, à Payerne, propose une approche culturelle des épices, une visite suivie d'un atelier où chacun fabriquera son curry.

■ Restaurant du Maure, Avenches, tous les jours, midi et soir. Tél. 026 675 48 50.

■ Le Monde des Epices, Payerne, les vendredis 18 et 25 septembre, dès 19 h, 20 places. 026 668 20 78.

Lavaux sur le lac



La CGN prolonge le menu vigneron qu'elle a proposé cet été sur le Haut-Lac, en «descendant» jusqu'à Lausanne. Tous les midis depuis Ouchy, le *Général-Guisan* la semaine, ou le *Rhône* le week-end, proposera une croisière devant les vignes de Lavaux, avec un menu basé sur les produits du terroir vaudois et une sélection de vins de ce patrimoine mondial de l'Unesco.

Si vous préférez la terre ferme, le LEB organise deux TrainResto, les 26 et 27 septembre au soir, pour une balade gourmande dans le Gros-de-Vaud.

■ Croisière CGN, embarquement à Ouchy tous les jours à 11 h 45. Menu de trois plats à 50 fr. (sans billet) et vins dès 19 fr. 50.

■ TrainResto au départ du Flon, sa 26 et di 27 dès 19 h 15. 55 fr.



Ode au sel



Le Sentier du sel organise des balades accompagnées d'un guide en costume d'époque depuis la gare ASD de Plambuit-sur-Ollon. Les premières feront découvrir le sel, ses vertus médicinales et les fleurs sauvages avant de se conclure par un repas au Restaurant de Plambuit. Les secondes, le week-end, comprendront également un petit cours sur les plantes sauvages et les manières de les accommoder (y compris de les déguster) avant un repas à la Maison de Salin.

■ Sans plante sauvage: depuis la halte de Plambuit: je 17, ve 18 et lu 21, à 10 h 15. Assiette à 20 fr., menu à 54 fr.

■ Avec plante sauvage: depuis la halte de Plambuit, sa 19 et di 20 à 11 h 20. Adulte 40 fr., enfant 20 fr. 024 499 18 56 ou sur www.sentierdusel.ch