

Mondial du chasselas à Aigle

Une nouvelle ambassadrice pour un vin qui se rajeunit

Nathalie Favre devient l'égérie d'un cépage qui laisse émerger de jeunes talents et devrait bientôt connaître sa propre Journée mondiale.

Patrick Combremont

«L'image actuelle du chasselas? Elle est excellente!» sourit la nouvelle secrétaire générale de l'Association pour la promotion du chasselas, avant d'ajouter, amusée: «Mais peut-être que celle-ci est un peu biaisée. Parce que je suis Vaudoise... Alors le chasselas, c'est forcément dans la culture.»

En tout cas, le concours mondial, qui réunissait l'élite des producteurs de ce cépage, jeudi au Château d'Aigle, a démontré la dynamique de ses viticulteurs. En effet, quelque 740 vins y ont été dégustés. Une large progression par rapport à l'an passé. Si 615 de ces crus étaient suisses, 125 vins étrangers ont été soumis au verdict d'une septantaine de jurés lors de cette édition. Un record absolu pour la manifestation. Pour la première fois d'ailleurs, un vin canadien y a été primé.

Restauration et brevet de sommelière
Preuve que le chasselas est un vin qui intéresse largement hors des frontières. «Sitôt qu'on le fait découvrir à un novice qui ne le connaît pas, on sent qu'il suscite de la curiosité, de l'attrait», relève Nathalie Favre. Elle-même ne

vient d'ailleurs pas du monde des vigneronniers ou de l'œnologie. «Comme mes parents étaient dans la restauration, j'en ai connu des dimanches qui étaient des jours de fête. Et j'avais déjà le goût pour la gastronomie et le vin.»

Après avoir fait l'École de Changins, Nathalie Favre a complété son cursus par un brevet fédéral de sommelière. Son parcours l'a ensuite menée à la formation d'adultes et à la communication. «Ce qui m'a amené à l'Association pour la promotion du chasselas? J'ai eu l'occasion de contribuer à organiser la première édition du concours. J'y suis revenue chaque année, puis je suis devenue jury-expert.»

Journée mondiale
Nathalie Favre entend bien «continuer le travail déjà engagé et contribuer à augmenter la no-



Nathalie Favre est la nouvelle secrétaire générale du Mondial du Chasselas. CHANTAL DERVEY

torité de ce cépage». De nouveaux moyens financiers vont-ils intervenir? Elle ne le dit pas, mais annonce que de nouvelles mesures vont être mises en

place. Ainsi, le 12 décembre prochain, le chasselas devrait avoir sa journée mondiale. «L'idée est de réunir tous les acteurs de ce cépage autour de nous et de tou-

cher notamment les sociétés étrangères qui importent du vin suisse.»

Nathalie Favre veut aussi continuer à faire connaître le chasselas par les tours découvertes ou les foires internationales, où on a la chance de le mettre en avant. Président de l'Association, Alexandre Truffer est d'ailleurs convaincu de l'importance de ce genre de manifestations. «Certaines critiques disent qu'il y a trop de concours, trop de médailles. Je ne suis pas d'accord. Ici, on juge un vin, sa qualité et les gens qui le font. Pas une entreprise ou une image marketing. Et l'on réussit à faire émerger de jeunes vigneronniers. Ce concours est important pour ça.»

Le Coup de l'Étrier se pare d'or

Treize trophées ont été distribués dans autant de catégories liées au lieu d'origine, à la teneur en sucre et à l'âge du cru. Parmi les vainqueurs, un chasselas a été désigné comme grand gagnant. Il s'agit du Coup de l'Étrier, AOC Lavaux, de Jean et Pierre Testuz, cuvée 1990.

Les résultats ont été l'occasion de découvrir que ce cépage n'est pas

qu'un blanc sec. En connaisseur passionné, l'ancien conseiller d'État genevois Robert Cramer a relevé que ce vin était «le compagnon d'apéro», mais pouvait aussi être «celui du repas». Ainsi, il y a des chasselas doux, des chasselas vieux, et même des chasselas au parfum boisé. Mais le chasselas se bonifie également bien, comme l'a démontré le nectar champion.

Les meilleures salées au sucre couronnées

Lausanne à Table
Les participants au concours, qui se sont pressés au portillon, ont sacré la boulangerie Chez Séverine & Luca.

Ce gâteau emblématique du patrimoine culinaire vaudois valait bien un concours. Après les caracs en 2021 et les glaces en 2022, l'association Lausanne à Table a choisi de mettre en compétition les meilleures salées au sucre de la capitale vaudoise. Après un vote serré, la boulangerie Chez Séverine & Luca remporte l'or, Le Romantica l'argent, et la Confiserie Christian Boillat le bronze.

«Une bonne salée au sucre, c'est juste un coup à prendre», expliquent Luca Cossetini et Séverine, les vainqueurs de la première édition de la Trotte de la salée au sucre. Du 15 mai au 28 juin, près de 400 personnes, principalement de l'agglomération lausannoise, ont traité de boulangerie en confiserie, goûté puis noté les salées au sucre de dix artisans boulangers, pâtisseries ou confiseurs de la ville, choisis en collaboration avec l'association faitière (ABPCV). Les titulaires du passe - vendus à 35 francs - ont pu déguster dix de ces gâteaux brioqués garnis de crème, soigneusement sélection-



Luca Cossetini et Séverine ont remporté la Salée au sucre d'or. DR

nés, avant d'assumer leur fonction de jurés populaires. Beaucoup se sont pris jeu, créant même leur propre grille d'évaluation.

«Les gens sont vraiment attachés à ce patrimoine culinaire qui régale les habitants de la région depuis le début du XX^e siècle, c'est juste un coup à prendre», expliquent Luca Cossetini et Séverine, les vainqueurs de la première édition de la Trotte de la salée au sucre. Du 15 mai au 28 juin, près de 400 personnes, principalement de l'agglomération lausannoise, ont traité de boulangerie en confiserie, goûté puis noté les salées au sucre de dix artisans boulangers, pâtisseries ou confiseurs de la ville, choisis en collaboration avec l'association faitière (ABPCV). Les titulaires du passe - vendus à 35 francs - ont pu déguster dix de ces gâteaux brioqués garnis de crème, soigneusement sélection-

débarquer chez lui une clientèle venue d'autre quartier grâce au concours. À laquelle il a parfois confié sa recette: «N'importe qui peut faire une salée au sucre. Il suffit d'avoir des bons ingrédients, dont de la crème de Gruyère. L'expérience permet de s'améliorer: moi, au fil des années, j'ai découvert que la structure de la sauce variait en fonction de la température de la crème.»

Les vainqueurs ont aussi leur recette, qu'ils dévoilent en partie: «Je peux vous montrer comme je fais, mais je suis incapable de vous l'expliquer, sourit Luca Cossetini. Car, outre de bons ingrédients, il faut surtout du feeling, notamment pour la cuisson et la caramélisation. Par ailleurs, la crème est souvent inégale. Tout dépend du temps ou de ce que les vaches ont pu manger.» **Claude Béda**

Bilan de la réforme vaudoise

Les curateurs volontaires seront mieux payés

La solidarité à l'égard des personnes vulnérables est toujours présente cinq ans après la fin des nominations forcées. Un sondage révèle des points à améliorer.

Philippe Maspoli

L'aide aux personnes qui n'arrivent pas à gérer leurs affaires courantes mobilise 5800 curateurs privés. Près de 1600 d'entre eux sont recrutés alors que les autres appartiennent au réseau des proches et des familles. Il ne s'agit que de volontaires puisque le système controversé des désignations forcées de citoyens appelés à s'occuper de la comptabilité et de l'administration de Vaudois vulnérables est aboli depuis 2018. On l'a vite oublié: le canton de Vaud était le dernier en Suisse à nommer de force des curatrices et des curateurs.

Cinq ans après la réforme menée par la Verte Béatrice Métraux, le conseiller d'État du même parti Vassillis Venizelos, chef du Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité qui coiffe le Service des curatelles et tutelles professionnelles (SCTP), salue la «solidarité des Vaudois»: «La crainte de manquer de volontaires a été balayée.» Il faut quand même recourir entre 500 et 600 personnes par an pour assurer le roulement. Une campagne débute d'ailleurs dans les districts de Lausanne, du Jura-Nord vaudois et de Morges, où les besoins sont élevés.

Volonté d'aider

La principale condition du maintien d'un effectif suffisant est la satisfaction apportée par la tâche. Le SCTP, les justices de paix et les agences d'assurances sociales, partenaires de la réforme, ont organisé un sondage réalisé par MIS Trend. S'il montre que la volonté d'aider a trahi (60%) forme le moteur principal de l'intérêt pour la fonction, il apparaît que seuls 22% des sondés sont «tout à fait satisfaits» de la rémunération, qui se

Enquête de satisfaction sur la Réforme vaudoise de la curatelle (RVC)

Enquête réalisée par MIS.

■ Tout à fait ■ Assez ■ Pas vraiment ■ Pas du tout

Est-ce que vos souhaits ont été respectés en termes de...?

Respect du critère géographique 78% 17% 4%

Respect de la catégorie d'âge de la personne 73% 23% 3%

Temps passé à la gestion du mandat 35% 44% 18% 3%

Le mandat correspond aux attentes 57% 38% 4%

Basé sur 614 personnes ayant un ou plusieurs mandats

De manière générale, êtes-vous satisfait de...?

La rémunération 22% 43% 27% 8%

Votre activité en tant que curateur 51% 41% 6% 2%

Basé sur 724 personnes ayant un ou plusieurs mandats

Graphique: I. Caudullo. Source: État de Vaud

«Je salue la solidarité des Vaudois et des Vaudois. La crainte de manquer de volontaires a été balayée.»



Vassillis Venizelos, conseiller d'État

«Nous souhaitons augmenter la rétribution d'une certaine manière. Des discussions sont en cours.»



Marie-Pierre Bernel, présidente du Tribunal cantonal

S'inscrire en tant que privé

Qui peut se lancer?

Il faut être majeur, ne pas être sous curatelle, maîtriser la langue française, avoir un casier judiciaire vierge, ne pas faire l'objet de poursuites, être domicilié en Suisse. Les femmes sont majoritaires (58%) dans la fonction. **Comment procéder?** Toutes les infos figurent à l'adresse www.vd.ch/curatelles qui permet de s'inscrire en ligne. Il est aussi possible de s'annoncer au 0800 628 700 (lu-ve, 8h30-11h30 et 14h-16h30).

Quelle formation?

Le Bureau d'aide aux curateurs privés dispense une formation sur les aspects juridiques et pratiques. Il organise une séance d'échanges et assure le suivi. **Combien de mandats?** Dix au maximum. Dans la pratique, 84% des privés volontaires n'assument qu'un ou deux mandats. S'occuper de dix mandats est rare et concerne des professionnels comme les avocats. **PMA**

Que faire quand mon ado va mal?

Famille: le conseil de l'experte
Amélie Giafferi

Soutenir et accompagner un adolescent ou une adolescente est une réalité complexe, face à laquelle de nombreux parents se sentent démunis. Le mal-être adolescent peut prendre des formes très différentes, parfois déconcertantes: repli sur soi, isolement, agressivité, décrochage scolaire, diminution de motivation pour les

loisirs, prise de risques, usage compulsif des réseaux sociaux, scarifications, expression d'idées suicidaires... La liste est longue. Ces signes doivent être pris au sérieux, sans pour autant être tous systématiquement alarmants. La première chose, pour un parent, est de rester présent. Et pour entretenir ce lien, il faut parfois être créatif: par les mots bien sûr, mais aussi simplement en étant là, à ses côtés. Différents canaux peuvent être utilisés, comme lui écrire un message délicat si celui-ci a toujours le nez sur son téléphone.

Que dire et comment le dire? Les jeunes ont tendance à rester discrets et abordent rarement leurs problèmes de leur propre

«Accompagner un adolescent ou une adolescente doit s'envisager comme un processus à construire progressivement.»

chef. Instaurer une relation de confiance sans être trop intrusif. Choisissez un lieu et un moment appropriés pour discuter. Une conversation lors d'une balade en forêt est parfois plus efficace

que celle initiée dans le salon. Essayer de communiquer avec sincérité, et n'hésitez pas à nommer vos questionnements et votre inconfort plutôt que de lui donner des conseils. Encouragez-le par des réactions positives, comme «je suis touché que tu partages cela avec moi». Accaptez les silences en lui laissant le temps de s'exprimer avec ses propres mots. Respectez le fait que votre enfant ne souhaite pas parler de tous ses problèmes au moment où vous voulez en parler. Les jeunes - tout comme les adultes - ont parfois du mal à mettre des mots sur leurs émotions. Pour les aider, il est alors préférable de nommer soi-même ce que nous ressentons: nos

L'animal de l'année Pro Natura est enfin de sortie

Faune indigène
Les occasions d'admirer l'œdipode turquois ne sont pas légion. On peut observer cet insecte durant l'été, notamment sur les sols pauvres du pied du Jura.

Parfois, il faut savoir s'armer de patience. Début janvier, Pro Natura faisait de l'œdipode turquois son «Animal de l'année 2023», notamment pour sensibiliser la population à l'habitat naturel de ce criquet, considérablement détruit au cours de ces cent dernières années. Mais quand l'association l'a annoncé, le futur insecte n'était encore qu'un des 120 œufs minuscules enfouis sous la terre depuis la fin de l'été par une femelle qui succombera aux premiers gels automnaux. Éclos pour les premiers d'entre eux courant avril, ces orthoptères ont enfin atteint une taille suffisante - soit les 2 à 3 centimètres qu'ils mesurent une fois arrivés à maturité - pour être observés.

Encore faut-il que cet insecte, qui se distingue des sauterelles par la taille plus modeste de ses antennes, y mette un peu du sien. Et que l'on se trouve sur les trop rares biotopes qui lui conviennent. «Thermophile et héliophile, il apprécie les surfaces arides où la végétation est rare», explique le biologiste yverdonnois Antoine Gander. Surtout observable en Valais et au Tessin, il est bien présent sur sol vaudois, principalement le long du pied du Jura, au sud de la Riviera et dans le Chablais.

«Quand on se promène en été le long des chemins caillouteux exposés au soleil de ces régions, il y a de fortes chances que l'insecte qui s'envole à notre approche soit un œdipode turquois», reprend Antoine Gander.

C'est à ce moment-là que son nom s'explique. Car au moment où il se projette en l'air, l'œdipode déploie ses ailes, faisant scintiller leur couleur bleue bordée de noir. Le

moment est furtif. Quelques mètres plus loin à peine, il retrouve le plancher des vaches au prix d'un virage serré, révélant alors une autre de ses caractéristiques: son expertise maîtrise du camouflage qui le rend presque impossible à remarquer. C'est le reste de sa livrée qui le lui permet, car elle s'adapte à son environnement un peu à la manière du caméléon.

Le chaud: oui mais pas trop
Appréciant le chaud et le sec, celui qu'on appelle aussi criquet à ailes bleues fait partie des espèces à qui le changement climatique pourrait profiter, alors qu'il est potentiellement menacé. Mais pour Pro Natura, mieux vaudrait que l'on restaure les zones alluviales et prairies sèches à végétation clairsemée qui constituaient

«Thermophile et héliophile, l'œdipode apprécie les surfaces arides où la végétation est rare.»

Antoine Gander, biologiste

son biotope originel. La majorité des insectes - dont le 60% des espèces est menacé en Suisse - en bénéficierait. À commencer par tous ceux dont les larves ont besoin d'eaux fraîches et propres pour se développer, tout comme de prairies et forêts de haute qualité écologique.

En outre, l'œdipode turquois apprécie la chaleur, mais pas à l'excès. Son environnement doit lui offrir une strate herbacée clairsemée. Pour assurer à ce phytophage de quoi se sustenter, mais également de quoi protéger son organisme à sang froid d'un réchauffement trop extrême. **Frédéric Ravussin**



C'est en se projetant en l'air - par exemple pour fuir un danger - que l'œdipode révèle sa beauté. WOLFGANG HOCK/PRO NATURA

PUBLICITÉ

Chasse au trésor en Gruyère

Lilou et Arthur se réjouissent de passer des vacances sportives au camping du lac à Gumefens. Mais lorsqu'ils apprennent qu'une mystérieuse épée a été volée au château de Gruyères, ils abandonnent leurs projets pour mener l'enquête. Ils découvrent que, selon une légende, cette épée permettrait de découvrir un fabuleux trésor.



Jacques Fragnière

Format: 15 x 22 cm, 96 pages

-18%

Votre abo et bien plus

Votre offre de livre

Nom _____ Prénom _____
Rue/N° _____
NPA/Lieu _____
N° d'abonné(e) obligatoire _____ Signature _____

Je commande:
exemplaire(s) du livre _____ au prix abonné de Fr. 16.-*
Chasse au trésor en Gruyère _____ au prix lecteur de Fr. 19.50*

* TVA incluse. Frais de port en sus à la charge des lecteurs: Fr. 2.10 / La commande sera directement adressée. / Dans la limite des stocks disponibles

Bulletin de commande à retourner à: Tamedia SA / Livres 24 heures / Avenue de la Gare 33, 1001 Lausanne



Commande par internet: livre.24heures.ch

