

» A lire demain

AVENCHES L'opéra démonte ses tréteaux et, déjà, Rock Oz'Arènes prend ses quartiers. L'édition 2009 révèle ses nouveautés.

INFOS EXPRESS

Y-Parc embauche

YVERDON-LES-BAINS
Les promesses de recrutement faites par l'entreprise de technologies médicales Heraeus Materials, lors de son arrivée sur le site de Y-Parc, sont en voie d'être tenues. Depuis l'inauguration de l'usine, en mars dernier, 25 collaborateurs fixes et temporaires ont été engagés à Yverdon, portant le nombre total d'employés à 150 personnes. **M. N.**

Les pompiers rois de la Toile

YVERDON-LES-BAINS
Le Service d'incendie et de secours de la ville (www.ydon.ch) s'est vu décerner la distinction la plus élevée lors du 3e Concours suisse de sites web des sapeurs-pompiers. La page internet des soldats du feu yverdonnois s'est classée 4e au classement final, sur 166. **M. N.**

UNE INFO À NOUS COMMUNIQUER?

Appelez votre rédaction régionale!
Payerne.....026 660 54 54
Yverdon.....024 424 84 24

Il lance une marque de glaces broyardes

ICE CREAM

Une nouvelle marque de glaces *made in Chabrey* débarque sur le marché suisse. Avec 20 tonnes par an, son créateur peine déjà à répondre à la demande.

SARAH BOURQUENOUD

Les Suisses n'aiment plus les sorbets et les crèmes glacées! Depuis la canicule de 2003, la consommation de douceurs givrées n'a cessé de chuter. Pourtant, sur un marché en déclin dominé par les Lusso et autres Nestlé, Michel Jaunin veut faire sa place.

Depuis ce printemps, cet habitant de Chabrey (près de Cudrefin) a investi toutes ses économies pour lancer sa propre marque: Iceberg citronné. «Si les gens mangent moins de glace, c'est parce qu'elles ont le même goût d'un bout à l'autre de la Suisse!» assène-t-il.

Misant sur une recette spéciale, il veut séduire les gourmets. Et la clientèle accourt: avec 20 tonnes de glaces prévues cette année, la petite PME n'arrive pas à répondre à la demande. Restaurants, magasins, EMS ou hôpitaux – il fait aussi des desserts pour diabétiques – Michel Jaunin a des clients dans toute la Suisse.

Recette inspirée d'Italie

Sa recette? Elle restera secrète. Il a sillonné l'Europe pour la perfectionner. Mais elle s'inspire des glaces à l'italienne. Lé-



GIVRÉ! Michel Jaunin mise sur une recette italienne pour assurer le succès de ses glaces. Dans ses locaux de Chabrey, il teste des parfums insolites: vanille-thym, absinthe, fleur de lait, voire même chanterelle ou concombre pour accompagner viandes et salades. **CHABREY, LE 15 JUILLET 2009**

gers, peu sucrées, ses créations ont ainsi un parfum très prononcé. Mais l'alchimiste des desserts se targue de n'utiliser aucun arôme, ni pulpe de fruits. Seulement des ingrédients de «première classe», si possible de la région. «Je travaille avec des fruits frais et mûrs, comme les fraises que je ramasse moi-même à Cudrefin. Le lait vient directement d'un agriculteur tout proche. Et je rajoute le moins possible de sucre et d'œuf, pour que ça reste léger et sain.»

En comparaison, les glaces industrielles utilisent souvent des arômes, des colorants et peu de fruits, ce qui se voit immédiatement dans la texture du dessert.

Des glaces au céleri

Un seul parfum fait exception à la règle dans l'assortiment de Michel Jaunin: la pistache. «Je suis obligé de rajouter un colorant vert, à la demande des restaurateurs, car les gens sont surpris qu'elle soit naturellement brune», sourit-il. Autre

atout, avec sa petite structure – son laboratoire tient dans le sous-sol de sa maison – Michel Jaunin peut tester des parfums insolites en petites quantités. Ce qu'une grande marque industrielle n'a pas la capacité de faire. Exemple: il réalise des glaces au champagne, au basilic, voir au piment ou au céleri! Idéal pour agrémenter une salade. Ou quand le dessert se retrouve en entrée! ■

www.icebergcitronne.ch

» Ce qu'ils en pensent

Pierrick Suter, chef de l'Hôtel de la Gare de Lucens, a testé la glace cappuccino et celle au basilic. «Elle est à



bonne température, et bien crémeuse, entre le soft ice et la glace. C'est bon, léger. Le goût est assez traditionnel. Le café ressort bien dans la glace au cappuccino, et les mélanges sont sympas! C'est une bonne glace, mais qui reste tout de même proche de certaines recettes industrielles.»

Carole Broye, mère de famille à Villeneuve (FR), a goûté la glace



à la fraise et celle à la fleur de lait. «Le goût de fraise est très prononcé, («presque trop», glisse son mari). On sent d'abord le fruit avant le sucre. La consistance est parfaite pour un sorbet. Quant à la fleur de lait, c'est délicieux. Elles fondent vite, mais pour moi c'est un signe de qualité. Elles ont davantage de goûts que d'autres glaces artisanales comme les glaces à la ferme, que j'ai toujours trouvées décevantes et un peu formatées.»

David Mognin, responsable du guide gastronomique Le Coup de fourchette, a essayé le sorbet



mange-ananas et la glace à la pistache. «L'arôme ressort bien et elles ne sont pas trop sucrées. Il y a par contre un peu trop d'œuf. Le goût de la pistache est très présent: bien torréfiée, elle a un petit goût grillé. On sent que ce ne sont pas des arômes rajoutés.»

Le clocher sonne la fin de son lifting



Les pierres de la flèche du temple s'effritaient en raison de la pollution et des conditions atmosphériques. Elles ont retrouvé leur superbe.

YVERDON-LES-BAINS

Fini les échafaudages!
Le temple exhibe depuis quelques jours une flèche entièrement restaurée.

Il aura fallu pratiquement un an de travaux pour rénover la coiffe du temple d'Yverdon, et la gratifier du même coup de quelques attentions cosmétiques.

Depuis quelques jours, les Yverdonnois peuvent à nouveau profiter d'une vue dégagée sur le clocher du temple de la place Pestalozzi. «D'ici une dizaine de jours, il n'y aura plus aucun échafaudage», confirme Jean-François Sutterlet, chef de projet au service de l'Urbanisme et des Bâtiments.

La ville s'était rendu compte il y a deux ans d'un phénomène inquiétant qui pouvait se révéler dangereux: les pierres du clocher, usées par la pollution et les conditions atmosphériques, devenaient friables. Elles ont été contrôlées une à une et remplacées au besoin. «On en a aussi profité pour refaire les barrières à neuf, modernisé l'éclairage en le rendant plus économique et restauré les cadrans», précise Jean-François Sutterlet.

Même le coq, gardien altier du temple, a été redoré. Les travaux ont coûté un peu moins cher que les 540 000 francs budgetés et ont été achevés dans les délais. **M. N.**

La Jeunesse de Donatyre ouvre le débat sur l'alcool

FÊTES

Même privée de sa «bourse à l'alcool», la Jeunesse a réussi son raout ce week-end. Elle a profité de sa mésaventure pour ouvrir le débat sur la boisson, notamment sur le laxisme des autorités.

«Nos jeunes ne sont pas des alcooliques. Ils sont sains, ils ont un métier, ils travaillent!» Cette mère de famille a raison. Les membres de la Jeunesse de Donatyre sont sympas, polis, responsables. Pour leur fête de ce week-end, ils avaient prévu un service nez rouge, des boissons non alcoolisées bon marché. Et une animation originale: une bourse sur la demande d'alcool. A l'image de Wall Street, le marché de l'offre et de la demande permettait d'influencer le prix de 5 alcools forts au cours de la soirée. Ludique. Mais interdit. Ce genre de bourse «incite à la consommation» estime la Régie fédérale des alcools (24 heures du 17 juillet).



Le député Frédéric Haenni est venu débattre du problème de l'alcool avec les jeunes de Donatyre, samedi.

La Jeunesse, qui l'apprent vendredi, a maintenu sa fête. Elle a renoncé à son animation. Mais pas à pousser un coup de gueule. «Personne ne nous a jamais dit que c'était illégal!» Samedi soir, le comité, des parents et le député Frédéric Haenni (président des cafetiers vaudois) ont mis le doigt à tour de rôle sur la problématique de l'alcool. Le malaise? Il est sur tous les fronts. «Les grands

distributeurs: ils font des pleines pages de pub pour annoncer des rabais de 50% sur les alcools! Si ce n'est pas casser les prix ça?» s'indigne une maman.

«Vaste hypocrisie»

Auteur d'un postulat (en juin) demandant une table ronde sur le problème de la consommation abusive d'alcool fort, Frédéric Haenni était à l'aise. «Il y a une

vaste hypocrisie de la Confédération! dit-il. En abaissant les taxes sur les alcools étrangers on a fait passer la bouteille de vodka à 10 fr. Et, d'un autre côté, on veut faire de la prévention!» Et que dire de la consommation «sauvage»? «Tous les week-ends, explique un membre de la Jeunesse, on voit des jeunes avec des bouteilles d'alcool fort dans des sacs à dos. Ils arrivent bourrés dans les fêtes.» «Et que fait l'Etat avec les casseurs qui sabotent les fêtes? bouillonne un père. Il est là, le scandale! Et pas chez nos jeunes, qui se démènent pour faire vivre leur société.» «Partout, on voit des jeux, des Happy Hours et jamais de descente de police. On fait, ce que tout le monde fait», dit un jeune. «Il manque aux petites sociétés des informations sur ce qui est autorisé ou non», explique un jeune. «On voit que le problème est complexe, poursuit Frédéric Haenni. Une table ronde au niveau cantonal est indispensable. Et je me battra pour que les Jeunesses y soient représentées. Je serai votre ambassadeur.» **C. A.**

Fin de l'enquête au Centre thermal d'Yverdon

DÉTOURNEMENTS

Les sommes dérobées portent sur 30 000 francs. L'enquête a permis de révéler que deux collaborateurs sont impliqués.

L'enquête sur le détournement d'argent au Centre thermal est close. Selon *La Région*, quelque 30 000 francs ont été détournés

sur plusieurs années, dont 5000 francs environ par l'ancienne responsable de l'espace beauté. Les faits remontent à septembre 2008.

L'instruction a permis de révéler l'implication d'un second collaborateur, à l'origine de la majeure partie du montant dérobé. Blanchi sur le plan pénal, le directeur avait démissionné.

Pour subtiliser l'argent, les deux collaborateurs effaçaient les rendez-vous notés au crayon dans l'agenda. Le montant de la prestation payé par le client finissait dans leurs poches.

Olivier Kernen directeur?

Nommé directeur ad interim, Olivier Kernen a appris les résultats de l'enquête par la presse.

Pour l'heure, il refuse d'informer ou de confirmer sa candidature à la direction du Centre thermal: «Je prendrai une décision lorsque la mise au concours sera lancée. D'ici là, je me consacre pleinement à la direction de l'établissement.» La nomination du futur directeur devrait tomber cet automne.

SANDRINE FATTEBERT