

LE SENS DU GOÛT



Portrait

p. 6

Christophe Rod est un chef cuisinier qui a repris le restaurant « les Fers » au début 2020. Avant, M. Rod tenait l'Auberge de Lavaux avec sa femme, où ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes. Maintenant, ils nous régalent à Leysin !

Chez Dubois

p. 7

Alicia et Isobel sont allées rencontrer Laurent Dubois dans sa boulangerie au centre du village de Leysin qui leur a expliqué leurs activités en lien avec la semaine du goût. Pour en savoir plus, lisez la page 7.

Interview exclusive

p. 8

Nous avons été accueillis par M. Jean-Marc Udriot, syndic de Leysin. On lui a posé quelques questions au sujet de l'implication de Leysin, choisi pour être village alpin du goût, et des retombées attendues pour le village.



Les chèvres de la famille Perreten

Chèvrerie de Leysin

Mathilde, Max et Naomi

La chèvrerie est tenue par la famille Perreten, elle est située en Crettaz, dans le bas du village de Leysin.

Madame Perreten fait des visites pédagogiques depuis 2013. Elle a imaginé deux visites différentes: la visite « classique » où l'on regarde les animaux, fait des petits jeux et il y a une dégustation de fromage et de lait de chèvre en fin de visite. La visite « chemin du lait », où l'on regarde aussi les animaux, mais on parle surtout du lait, des différents animaux, et on fabrique du beurre. Ces visites sont surtout pour les élèves, mais cette chèvrerie fait aussi des visites pour les personnes handicapées.

Les chèvres s'alimentent principalement de foin, de

regain, de paille et de grains. Elles dorment et font leurs besoins sur de la paille séchée au soleil.

Elles sont traitées deux fois par jour à douze heures d'intervalle. La première traite est à cinq heure et demi et la seconde à dix-sept heures. Les chèvres ne sont pas traitées entre novembre et mi-janvier. Il y a soixante six chèvres et un bouc dans cette chèvrerie. A l'âge adulte, elles ont entre un et deux petits. Chaque année, nonante petits naissent en Crettaz.

Les femelles s'appellent les chèvres, les mâles sont les boucs, et les petits sont des cabris ou des chevrettes.

Les poules sont omnivores et mangent principalement des graines et du compost. La couleur de leurs oreillons détermine la couleur de l'oeuf. Les cochons sont eux aussi omnivores, ils ont peu de poils et ne sont pas très agréables à caresser.



Edito

Robine



Nous sommes en plein dans la semaine du goût ayant lieu du 17 au 27 septembre 2020. C'est la 20ème édition de la semaine du goût en Suisse. Cette année, Leysin est le premier village du goût, ce qui veut dire que plein d'actions et d'activités ont lieu durant cette semaine. Justement, pour cette semaine, notre école a organisé plusieurs excursions et activités pour les élèves. Par exemple, la visite de l'Alimentarium à Vevey ou des visites plus locales comme la fromagerie d'Esther Ginier à la Comballaz, la chèvrerie des Perreten à Leysin et la miellerie de Jean-Pierre Dulex. Au collège d'Aigremont, des ateliers en lien avec la cuisine ont également eu lieu. A part le groupe « activités », il y a aussi le groupe « médias », principalement pour les élèves du cours facultatif de journalisme. Ce groupe est sous-divisé en deux groupes : « TV » et « presse écrite ». Le premier jour, nous avons pris contact avec plusieurs ambassadeurs de la semaine du goût pour planifier des interviews réalisées le jour même ou le deuxième jour. Le jeudi, les interviews ont commencé à être retranscrites et montées. Et le vendredi est dédié aux finalisations et à la mise en page. Le but est finalement d'acquérir de nouvelles connaissances au niveau journalistique, d'en apprendre plus sur la cuisine et les produits de notre région et évidemment de collaborer tous ensemble pour arriver à créer un journal. Bonne lecture !

Sommaire

La Guintsette

p. 3

Nos reporters se sont rendus à « la Guintsette » à Leysin et y ont questionné Elisa Giorgis, la gérante du magasin en vrac.

Du papet vaudois au menu

p. 5

Le papet vaudois est une saucisse aux choux de la région. Dans notre article, vous aurez toute son histoire et bien sûr : la recette !

La Fourchette du Lac

p. 9

Shania s'est rendue au musée de « l'Alimentarium » à Vevey. Vous en apprendrez plus sur les origines de ce musée et également sur les expositions qu'il contient.

Le Kuklos

p. 4

A 2048 mètres au-dessus du niveau de la mer, le restaurant tournant du Kuklos donne une vue panoramique sur les montagnes.

Calabre

p. 8

Ce restaurant italien, au centre du village, propose de nombreux plats. Rendez-vous à la page 8 pour en savoir plus.

Les pages ludiques

p. 11

Ne manquez pas de consulter en fin de journal notre humuroscope afin d'en apprendre d'avantage sur votre destin. Et pour les curieux, notre jeu des spécialités suisses !



La Guintsette

Shania, Isobel et Alicia

Le mardi 22 septembre, nous sommes allées à la Guintsette, épicerie bio et en vrac située à Leysin. Nous avons interviewé la gérante, Elisa Giorgis. Elle a fait des études d'anthropologie (science qui étudie les comportements humains).

Elisa a ouvert son épicerie il y a un an, en 2019. Elle fabrique des savons au lait de brebis et vend de l'huile d'olive, des brosses de nettoyage rechargeables, des légumes et du fromage d'Yves Barroud.

Dans le cadre de la semaine du goût, Elisa organise une animation



La devanture de la Guintsette

devant l'épicerie avec Yves Barroud, qui va faire de la raclette avec son fromage.

Le concept de son épicerie est basé sur la nature et le bien-être des gens. Elle souhaite favoriser le commerce local, écologique et biologique afin que les générations futures aient du travail. Savez-vous pourquoi l'épicerie s'appelle la Guintsette ?

Parce qu'il y a longtemps, dans les fermes, les Guintsettes étaient des fenêtres dans une fenêtre où l'on pouvait ouvrir qu'un seul croisillon. Ces fenêtres servaient à regarder et aussi à aérer les maisons.

Nous remercions Elisa pour son accueil et pour avoir répondu à nos questions.

Rencontre avec Yves Barroud

Fiona

Nous sommes allés interviewer M. Yves Barroud, agriculteur-fromager de 42 ans, marié à Elisa. Ils ont un fils, Marcel.

Dans le cadre de la semaine du goût, il a proposé une journée portes ouvertes pour une dégustation à la ferme : fromages, caramels et autres. Ce fromager fait du

biologique parce qu'il n'aime pas du tout les produits chimiques et phytosanitaires et estime que l'on peut très bien s'en passer.

Il affirme qu'à la montagne, c'est plus simple de faire la transition bio, car il n'y a pas de grandes cultures.

Cet agriculteur a choisi de se lancer dans l'élevage de brebis en

automne 2016 car personne n'en avait dans la région. La semaine du goût ne lui a rien apporté dans l'immédiat, mais «on verra par la suite» dit-il.



L'entrée de la ferme



Rencontre avec Pascal Brugger



Naomi et Maé

Nous avons interviewé Pascal Brugger à Leysin qui a eu la gentillesse d'accepter de répondre à nos questions.

M. Brugger est directeur de la restauration des remontées mécaniques. Il est aussi conseiller communal depuis une

dizaine d'années et fait partie du comité de la semaine du goût en tant que représentant des remontées mécaniques.

D'après M. Brugger, la semaine du goût c'est une philosophie, c'est mettre en valeur quelque chose que les restaurateurs font déjà tout le reste de l'année.

La semaine du goût sert à attirer l'attention des gens sur les produits bien faits et les produits de la région. Déjà depuis un moment, les restaurateurs de la

région travaillent avec des produits frais et locaux.

M. Brugger espère que cette semaine donnera conscience aux gens que même si c'est une station touristique, Leysin peut faire des plats de qualité pour satisfaire sa clientèle. Il pense que cette semaine du goût permettra de toucher d'autres gens car il y a déjà eu différents reportages télévisuels et radiophoniques. Grâce aux médias, la qualité et le savoir-faire de Leysin ont été mis en avant.

Le Kuklos

Max

Pour la semaine du goût, le Kuklos vous propose de goûter le papet vaudois, une spécialité bien de chez nous composée de saucisses aux choux, pommes de terre et poireaux. Si vous souhaitez en déguster un au sommet de Leysin, comptez entre 35 et 55 frs et n'oubliez pas de réserver !

Le Kuklos est un restaurant d'altitude d'exception. Il possède

une salle de restaurant qui tourne sur elle-même en 90 minutes grâce à des panneaux photovoltaïques qui produisent l'énergie pour permettre cette rotation.

Il est connu pour son panorama imprenable sur les Dents du Midi, la Tour d'Aï et de Mayen, le Mont Blanc et d'autres sommets. Vous pouvez aussi observer le Lac Léman et la Riviera vaudoise. Son altitude de 2'048 mètres vous permet



de respirer l'air frais de la montagne. On y accède en télécabines. Ce restaurant peut accueillir beaucoup de clients : il y a 250 places dans le restaurant, 120 places dans le self-service et 180 sur la terrasse. N'hésitez pas à monter à la Berneuse afin de profiter de la vue exceptionnelle et d'un bon papet vaudois !



L'histoire du papet vaudois

Fiona

On ne connaît pas la date exacte de la confection du premier papet vaudois. De nos jours, il est souvent servi le 24 janvier, jour de la célébration de l'Indépendance vaudoise (24 janvier 1798). Il est

probablement plus récent, la viande de porc étant plutôt chère donc la saucisse aux choux n'était pas très répandue.

Depuis 2009, il y a une journée du papet vaudois. Il s'agit du premier vendredi d'octobre. Ce jour-là, les bouchers vaudois offrent une portion de papet aux clients qui le souhaitent.



Papet vaudois

Recette

Max

Enfoncer un cure-dent profondément dans chaque saucisse. Laisser pocher env. 40 min dans l'eau frémissante.

Partager les poireaux dans la longueur, laver, tailler en fines lanières. Peler les pommes de terre, tailler en dés

d'environ 2 cm. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir les poireaux 3 min à couvert, saler. Ajouter les pommes de terre, faire revenir 3 min. Verser le vin et la demi-crème, laisser mijoter 20 minutes à couvert en remuant de temps en temps. Ciseler le persil. Retirer les saucisses et les couper. Bon appétit !

L'info en plus

Le papet représente symboliquement les couleurs du drapeau vaudois : blanc pour les pommes de terre et vert pour les poireaux.

Ingrédients

2 saucisses aux choux

800 g de poireaux

1 c.s. de beurre

0.5 dl de vin blanc

1 c.c. de sel

2 dl de demi-crème à sauce

3 c.s. de persil plat





Rencontre avec Christophe Rod

Nika, Robine, Maé

Nous avons eu la chance d'interviewer Christophe Rod au sujet de la semaine du goût.

Comment êtes-vous impliqué dans la semaine du goût?

J'ai toujours été impliqué dans les semaines du goût. Grâce aux bons pour les jeunes, ces derniers peuvent venir déguster des plats gastronomiques et du vin à moindre coût. Je fais aussi toujours partie du comité de la semaine du goût.

Pourquoi avez-vous choisi d'être ambassadeur de la semaine du goût pour Leysin?

C'est en fait M. le

syndic de Leysin qui m'a téléphoné. Je pense que l'on a un nom qui est porteur dans la gastronomie, et puis vu que l'on venait à Leysin, il m'a proposé de devenir ambassadeur et de porter le nom de Leysin dans la gastronomie romande et suisse.

Faites-vous des activités pour la semaine du goût?

Alors actuellement nous faisons de la chasse et on travaille avec les produits locaux. Puis, on parle de cette semaine le plus possible autour de nous.

Nous remercions Christophe Rod d'avoir répondu à nos questions.



Christophe Rod durant notre interview

Portrait

Markus

Christophe Rod est un chef cuisinier qui a repris le restaurant des Fers en juillet 2020. Après 5 ans, où lui et sa femme ont donné le meilleur d'eux-mêmes, ils quittent l'Auberge de Lavaux pour s'installer dans le restaurant de Leysin. Depuis quelque temps, Monsieur Rod imaginait ouvrir un restaurant sur les pistes à sa retraite. Il n'en est pas encore là mais il a tout de même pu réaliser son rêve. En effet, le syndic de Leysin est venu manger un jour chez M. Rod et les a informés que le restaurant des Fers était à reprendre.

Il est alors parti de l'Auberge de Lavaux pour venir à Leysin, et le restaurant a réouvert ses portes le 2 juillet 2020.

S'il est cuisinier, c'est parce qu'il est passionné du goût : quand il était petit, sa mère lui avait dit «Tu aimes bien manger, pourquoi ne deviendrais-tu pas cuisinier ?»

Dans sa cuisine, Christophe Rod privilégie les produits de saison et prend autant de plaisir à travailler de l'aile de raie que du pied de porc. Il préfère miser sur la qualité et la constance. Ces deux valeurs ont constitué la base de sa belle carrière.



La Boulangerie

Alicia, Isobel, Nika

Le 24 septembre, nous sommes allées à la boulangerie du Centre à Leysin rencontrer Laurent Dubois.

Combien de sortes de pains avez-vous?

Entre 25 et 30.

Quel pain vendez-vous le mieux ?

Le pain Paillasse, la Bannette et la baguette Lucas.

Utilisez-vous des produits locaux ?

On travaille avec des produits de la région, du canton de Vaud ou de Suisse.



Edith et Laurent Dubois

Que se passe-t-il dans votre boulangerie durant cette semaine?

Le dernier samedi, on organise une dégustation de nos produits.

Pensez-vous que la semaine du goût

augmentera le nombre de clients ?

Pas forcément, les clients ne vont pas acheter plus. Mais grâce à votre journal, ça nous fera beaucoup de pub !

La boutique à pain de Marc Buntschu

Le week-end du Jeûne en cuisine

Axel

La tradition du gâteau aux pruneaux ne serait due qu'à des circonstances de saison, selon M. Buntschu. Durant le week-end du Jeûne, le boulanger a produit ce délicieux dessert en grande quantité.

Son défi durant ces trois jours était de pouvoir faire le nombre de gâteaux nécessaires tout en ne diminuant pas la production des autres produits.

M.Buntschu comptait surtout sur une météo favorable pour accueillir un peu plus de monde. D'après lui, si on le désire, on peut vivre la semaine du goût pendant toute l'année. Il affirme préférer concevoir des confiseries et parmi tous ses produits, il préfère déguster les friandises chocolatées !



L'intérieur de la boulangerie

Un mot d'ordre, la passion !

Marc Buntschu, originaire de Gruyères et friand de pâtisseries, a accepté de nous recevoir dans sa boulangerie. Il a grandi dans la mécanique tout en adorant tout ce qui touchait à la nourriture. C'est ce qui l'a amené à pratiquer ce métier pendant ces quarante dernières années.

Il possède « La Boutique à pain » à Leysin depuis 28 ans et possède aussi l'épicerie des Mosses depuis 7 ans où il vend entre autres ses créations.



Leysin et le goût

Maé, Nika, Robine

Nous avons été accueillis par M. Jean-Marc Udriot, le Syndic de Leysin, dans la maison de commune pour lui poser quelques questions au sujet de l'implication de Leysin dans le cadre de la semaine du goût. Leysin a été choisi pour être le village alpin du goût, grâce à un contact avec le directeur suisse de la semaine du goût, M. Zisyadis qui trouvait que le village avait beaucoup de choses à faire valoir en terme de gastronomie, d'accueil et de qualité. Ils ont collaboré avec les remontées mécaniques, l'office du tourisme et la commune, et ont décidé d'ouvrir les inscriptions à tous les commerçants,



Jean-Marc Udriot devant le drapeau leysenoud

producteurs et magasins qui souhaitaient faire partie de cet événement. Les activités principales étaient une dégustation des vins du Chablais dans la rue du village, le marché du terroir ainsi que le brunch du dernier dimanche. Pendant la semaine du goût, les restaurants préparent des plats de la région. Après cette semaine, le comité d'organisation espère que

Leysin sera directement associée au goût en général, aux produits locaux et également à la connaissance de nos restaurants et de nos producteurs. Leysin espère faire partie dorénavant de la semaine du goût, et ainsi faire en sorte que les habitants achètent local, et que la station puisse promouvoir le tourisme en proposant des animations culinaires.

Au Fourneau à la Calabre

Michael et Axel

M. Longo, gérant de la Calabre, a eu la gentillesse de répondre à nos questions.

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots ?



La façade de la Calabre

Nous sommes un restaurant italien à Leysin, on ne propose que de la cuisine italienne.

Depuis combien de temps êtes-vous tenancier de ce restaurant ?

Depuis 2013.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans la cuisine ?

La passion que ma famille possède pour la restauration.

Quelle a été votre implication dans la semaine du goût ?

Nous avons proposé un risotto montagnard avec des bolets et des lardons fumés.

Que pensez-vous de la semaine du goût ?

Je trouve qu'il s'agit d'une bonne initiative, j'espère pouvoir la refaire l'année prochaine.

Y a-t-il une saison où votre restaurant rencontre plus de succès ?

Notre restaurant marche mieux pendant la saison d'hiver, en février.

Est-ce que vous ne proposez que des spécialités calabraises ?

Non, le nom du restaurant s'appelle « la Calabre », et pourtant, on prépare des spécialités de toute l'Italie.



La Fourchette du Lac

Shania

L'Alimentarium de Vevey, connu notamment grâce à sa célèbre fourchette plantée dans le lac Léman, est l'un des musées les plus connus du canton de Vaud. Mais qu'est-ce que c'est exactement ?

À l'origine c'était le premier centre administratif de l'entreprise Nestlé. Lorsque l'entreprise déménage, le bâtiment est entièrement remis à neuf pour y accueillir un musée sur l'alimentation humaine qui ouvre le 21 juin 1985.

En 2016, pour les 150 ans de Nestlé, un jardin



Dans un tunnel en forme d'intestin



Activité interactive sur les animaux et les plantes

botanique consacré aux plantes comestibles est ajouté et le musée est à nouveau rénové.

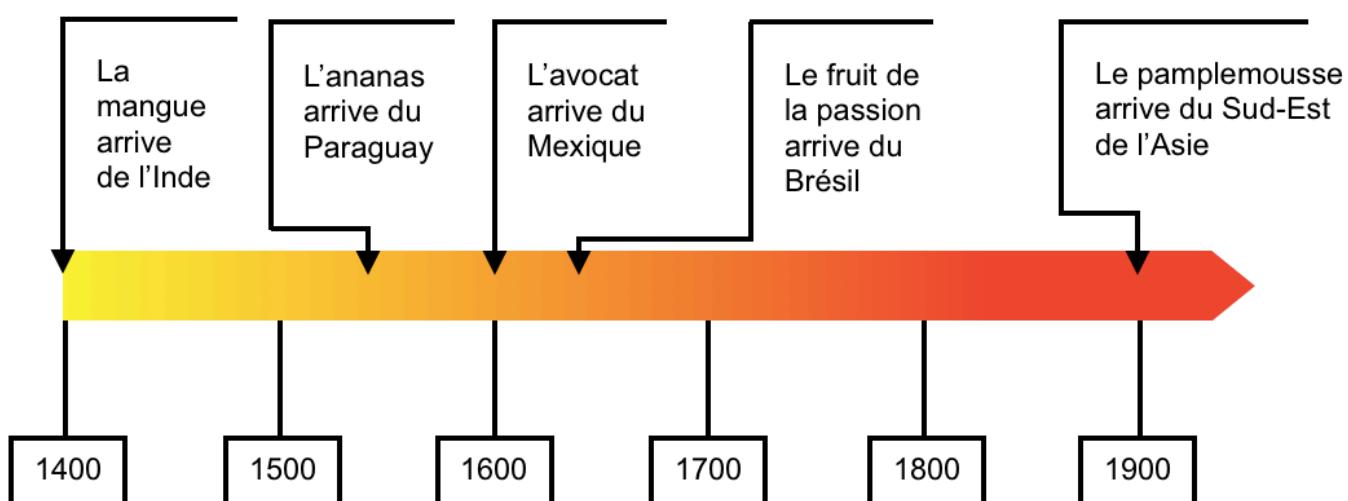
Le musée contient une exposition permanente conçue sur les thèmes d'acheter, cuisiner, manger et digérer. L'histoire de la société Nestlé y est aussi présentée. Il y a également une exposition temporaire sur

le thème des aliments que les gens nomment "dégoûtants".

Cette exposition propose une dégustation d'aliments qui pour nous sont hors du communs, tels que les insectes ou les algues. Il y a également tous les dimanches un brunch avec des aliments du terroir.

Frise chronologique de l'arrivée d'aliments en Europe

Shania





Activités à Aigremont

Liya et Lisa

Au collège d'Aigremont, les élèves ont fait une dégustation à l'aveugle avec différents jus de fruits. Le but de cette activité était d'étudier les papilles gustatives et le goût. Ils ont également dû observer les emballages de différentes plaques de chocolat et dire lesquelles leur donnaient le plus envie. Le but était de montrer l'impact du marketing sur nos achats. Il y avait toutes sortes de chocolats et de jus.



Dégustation de jus de fruits à Aigremont

Pendant ce temps, au collège primaire, les élèves parlaient de la saisonnalité des fruits et légumes. Le but de ce cours était de comprendre qu'il vaut mieux acheter des fruits et légumes venant de notre pays plutôt que des aliments venant d'ailleurs. Les enseignantes, Mmes

Vernaz et Hofmann expliquaient que certains fruits et légumes ne poussent pas en Suisse. Nous ne devrions donc acheter ces aliments qu'en pleine saison de production. Les élèves ont dû créer des affiches expliquant la saisonnalité d'un fruit ou d'un légume.

Ingrédients

Pour la pâte levée
125 g de farine
1/4 cc de sel
1/2 cs de sucre
10 g de levure
0.75 dl de lait

Pour la garniture
100 g de cassonade
1 pointe de couteau de cannelle
50 g de farine
50 g de beurre
1 dl de crème



Salée ormonanche

Recette de la salée ormonanche

Margaux

Préparation

Préparer une pâte levée avec la farine, le sel, la levure et le lait et laisser lever.
Préchauffer le four à 200 degrés.

Mettre la pâte dans la plaque et piquer le fond. Saupoudrer de couches fines de farine, de

cassonade et de beurre en lamelles comme suit :

1 couche de farine
1 couche de cassonade
1 couche de beurre
1 couche de farine
1 couche de cassonade
1 couche de farine
1 couche de cassonade
1 couche de beurre

Verser la crème.
Saupoudrer légèrement de cannelle.
Mettre au four 25 minutes.



Mots cachés - les spécialités suisses



H	E	G	A	C	N	G	E	G	A	K	K	Y	S
K	L	C	M	U	M	A	A	W	L	Z	F	D	V
O	T	W	A	C	W	Z	L	E	P	R	K	D	R
K	O	H	R	H	I	O	P	M	L	A	Q	R	O
I	B	H	E	A	M	S	E	A	E	C	P	C	S
B	R	K	T	U	B	A	N	S	R	L	O	A	T
T	R	J	T	L	D	U	B	S	M	E	L	P	I
K	I	A	I	E	R	J	I	M	A	T	E	U	R
X	U	R	T	K	D	E	T	O	G	T	N	N	S
F	J	V	G	K	U	G	T	G	R	E	T	S	T
I	F	W	N	G	A	W	E	G	O	A	A	O	H
A	S	I	E	C	E	S	R	E	N	B	F	U	F
K	S	P	O	Z	G	L	E	L	E	O	G	V	S
B	I	B	E	R	L	I	R	V	N	I	S	H	P

Massmogge



Bratkäse



Capuns
Cuchaule



Polenta



Alpenbitter
Biberli



Gazosa

Amaretti

Alpler-
magronen
Tirggel



Raclette
Rösti



Humouroscope - le goût dans tous ses états

LION

Vous avez beau être le roi de la jungle, vous gardez une faim de loup...

GÉMEAUX

Vous rencontrerez votre jumeau perdu, en vous cassant le nez contre un miroir...

CAPRICORNE

Vous serez capricieux jusqu' dans l'assiette. Partez donc sans payer !

VERSEAU

Non... votre signe n'a rien à voir avec des verres et des seaux, on vous a vu venir.

SAGITTAIRE

Nul besoin de s'agiter pour un plat qui prend du temps à venir...

VIERGE

Vous avez souvent les yeux plus gros que le ventre, c'est dans ces moments que le portefeuille maigrit.

TAUREAU

Vous mangerez tellement de fromage que vous suerez du lait !

POISSON

Vous aimez les filets de perches, pourtant, leur vendeur est un requin.

BÉLIER

La chèvrerie se montrera comme un bon investissement.

SCORPION

Lors de votre prochain camp de survie entre amis, n'hésitez pas à éviter le repas en utilisant l'excuse : c'est pas à cause de moi, je ne suis pas cannibale.

BALANCE

Votre poids augmentera. C'est la semaine du goût, quoi...

CANCER

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, vous n'apportez que délices dans l'assiette et non pas maladie.



3000

Le nombre d'événements ayant lieu durant la semaine du goût

27

Le nombre de producteurs, artisans, commerçants et restaurateurs participant à la semaine du goût à Leysin

1

Première édition de la semaine du goût à Leysin

20

La 20ème édition de la semaine du goût en Suisse

10

Le tarif en CHF pour monter à la Berneuse en remontées mécaniques par personne pour une semaine durant la fête du goût

650'000

Le nombre de participants à cette semaine en Suisse

76

Nombres de partenaires de la semaine du goût

14

Le nombre de cantons où se déroule la semaine du goût

60

Le nombre de CHF pour un bon donnant droit à un menu gastronomique à quatre plats, accompagné de quatre onces de vin durant cette semaine

Impressum

Rédactrice en chef : Robine

Rédactrice en chef adjointe : Fiona

Secrétaire d'édition : Naomi

Directeur artistique : Michael

Rédacteurs : Fiona, Lisa, Liya, Shania, Isobel, Alicia, Robine, Maé, Nika, Axel, Michael, Margaux, Naomi, Max, Mathilde, Markus

