

Riviera

Chablais

votre région



Que serait le Montreux Jazz sans ses bénévoles? Rencontre avec l'un des plus anciens, Marc Ismail.

Page 14

L'Édito de **Karim Di Matteo** rédacteur en chef



Actes manqués et mauvaise foi

Nos abonnés fidèles constateront peut-être en page 10 que dans notre dernière chronique sur les supporters de l'Eurofoot, les Italiens sont à nouveau à l'honneur, après l'avoir été au premier des quatre épisodes. Je décline mes intérêts: inconditionnel de la Squadra Azzurra. Favoritisme donc? Rien à voir. Simple erreur de pronostic. J'avais opté pour les Italiens au premier tour parce que je n'imaginai pas une victoire finale. Piètre «tifoso»! Deuxième raison, pas l'ombre d'un Anglais ou presque dans la fan zone d'Aigle où a eu lieu le reportage. Le Chablais parlant passablement italien, il eut mieux valu opter pour un bon pub sur la Riviera, terre de multinationales et d'expats. Mais bon, vu l'issue de la finale de Wembley, mieux vaut la liesse des Transalpins à la tristesse britannique, non? Inutile de remuer le couteau dans la plaie. Qui plus est, le tournoi a récompensé l'équipe ayant présenté le plus beau jeu, et ce n'est pas moi qui le dis. Pour preuve, je n'ai jamais été aussi peu chambré durant un tournoi international. J'ai même eu l'impression que les Suisses, tendanciellement plus amoureux de foot anglais que transalpin, n'auront jamais autant apprécié la «Squadra», qu'ils aiment ou non les concerts de klaxons à pas d'heure. Ça fait bizarre, je n'ai pas l'habitude... Mais pas d'inquiétude: tout devrait rentrer dans l'ordre d'ici peu. Voici venir les prochaines échéances, avec en ligne de mire la Coupe du Monde au Qatar en 2022. Je ne m'en fais pas: ça va très vite chambrer comme il se doit.

RENAISSANCE

La Commune de Montreux a désigné le projet qui redonnera vie au funiculaire fantôme entre Territet et Mont-Fleuri. Le projet «Delirious Mont-Fleuri» veut apporter une nouvelle identité au lieu tout en s'appuyant sur les infrastructures existantes. Pergola, toboggan et point de vue sont notamment prévus.

Lire en page 5

NOUVEAU RENDEZ-VOUS

Les efforts de François Vodoz ont fini par payer. Son projet de marché du samedi à La Tour-de-Peilz, sur la place des Anciens-Fossés, a obtenu l'aval de la Municipalité. Le 4 septembre, 43 stands composeront la première édition. Du côté de Vevey, les organisateurs du marché local craignent une concurrence néfaste.

Lire en page 8

Elan de solidarité pour les pêcheurs de Vevey

Appel aux dons Figures du quai Perdonnet, Patrice et Laura Brügger sont toujours à la recherche d'une solution pérenne depuis la destruction de leur cabanon en 2020 et leur déménagement provisoire dans un autre. Inquiets, des riverains ont lancé un financement participatif pour leur venir en aide. **Page 7**

Archive Suter

Suter Viandes, 150 ans et toujours du mordant

Sur fond de débat de société au sujet de la consommation de viande, l'entreprise de Villeneuve fait son bonhomme de chemin entre respect d'une tradition de longue date et défis économiques. **Page 3**



Pub

 <p>Kraemer Vevey Suisse</p> <p>offre 10% sur nos services</p> <p>Kraemer Paris Prestige Rue du Lac 28 - 021 922 21 21</p>	<p><i>Le plaisir de se distinguer...</i></p>  <p>K-REAL Boutique Vevey By Gio & Jet</p> <p>K-Real Boutique & Showroom Place de l'Ancien Port 12 021 921 81 71</p>	<p>Vos commerces</p> <p>Place de l'Ancien-Port Vevey</p> <p>se réjouissent de vous accueillir</p>	 <p>encadrements d'art & ameublement</p> <p>Ancien-Port 10 Tél. 021 922 64 44</p>	<p>ValJob</p> <p>ValJob Vevey</p> <p>Place de l'ancien port 2 +41 21 721 57 30</p>
--	---	--	--	---

L'actu par Gilles

Zuccherò a bien assuré le spectacle dimanche soir au Montreux Jazz, mais...**L'HUMEUR**

de Noriane Rapin

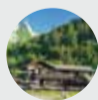
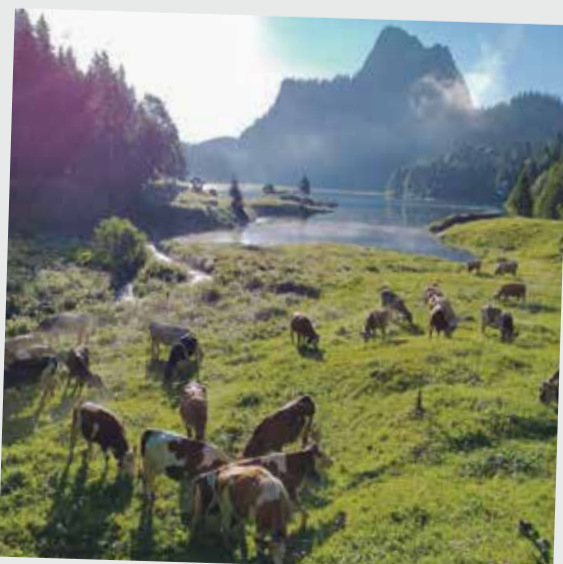
«Dans 20 ans, il n'y aura plus de boulangers.» Elle a été dure à entendre cette petite phrase de Pierre-André Vannay. Le boulanger de La Tour-de-Peilz trime 14 heures par jour, 7 jours sur 7, par amour du pain et du travail bien fait. Mais il ne voit pas d'avenir à son métier. Les chiffres lui donnent raison: on estime qu'un artisan boulanger disparaît chaque semaine en Suisse. La faute aux difficultés de la profession? Si seulement. Les géants de la grande distribution sont largement coupables. Selon le principe du Cassis de Dijon, les produits transformés ne sont pas taxés à l'importation. Les supermarchés font donc venir du pain surgelé par centaines de milliers de tonnes depuis 15 ans. Ils les vendent ensuite pour des sommes ridicules à des consommateurs qui se fichent d'acheter un produit insipide et vite gâté, tant qu'il reste bon marché. Alors d'ici qu'une action politique soit entreprise pour mettre fin à l'hécatombe, moi, je fais le choix du goût et de la solidarité. Et vous?

Riviera
Chablais
votre régiona aimé votre
publication

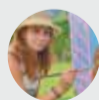
Sélection très subjective de quelques perles dégotées sur Facebook ces derniers jours. A vous de jouer!

Taguez notre page sur votre publication pour tenter d'être dans notre journal!Suivez nous sur notre page facebook: **Riviera-Chablais****MMEAC Vevey**
Vevey le 8 juillet 2021

Silvana Sari Fracheboud exposée au Mini-musée éphémère d'art contemporain de Vevey

**Marchés Folkloriques de Vevey**
Le 10 juillet 2021Le 1^{er} Marché Folklorique de 2021 🎵**Auberge-Refuge La Vouivre**
Lac de Taney
Le 9 juillet 2021

L'inalpe de Loz 🇨🇭

**Nina TokiTok**
Aigle le 5 juillet 2021
dans la page « Bons Plans Bex et région »Tous les lundis à Aigle, atelier Land Art!
Créons avec la nature 🌿🌻**Tom Wahli**
Vevey le 13 juillet 2021
dans la page « Vevey Agora »

Maintenant on sait pourquoi les murs de contention de la Veveyse sont si hauts 🤔🤔

Suter Viandes, une saga familiale portée par l'amour de la tradition

Economie régionale

L'entreprise de boucherie-charcuterie fête ses 150 ans cette année. L'occasion de pousser la porte de ses locaux de Villeneuve à la rencontre de l'un des patrons.

| Hélène Jost |

Visiter Suter Viandes SA, c'est une expérience qui mobilise tous les sens. Il y a le bruit des machines, il y a l'odeur de chair fraîche ou fumée, et puis il y a le froid. Dans la partie réservée à la fabrication, la température dépasse rarement 2 degrés. De quoi oublier quelques instants le mois de juillet, mais la réalité revient vite à la surface.

Sur chaque espace disponible, des hommes et des femmes s'affairent pour assembler des brochettes de toutes sortes, produits incontournables de cette saison. «Pour nous, ce serait bien qu'il commence à faire vraiment beau», sourit Philippe Gerber, responsable des ventes et du marketing.

Trois frères et un «programme papa»

Le trentenaire fait partie du trio fraternel qui a pris la tête de l'entreprise en 2016. A ses côtés, il y a Michel, l'aîné, directeur général, et Pascal, le benjamin, responsable de la production. En coulisses, l'aura du père n'est jamais loin: même si Ueli Gerber a laissé les rênes, il reste président du Conseil d'administration de Vigest Holding, propriétaire de Suter Viandes, et tient à être informé de la marche des affaires (voir encadré).

«On a travaillé nos premiers étés ici et on a pris le virus, jamais on ne s'est sentis obligés», explique notre guide. Lui et ses frères ont suivi ce qu'ils appellent



De gauche à droite: Michel, Philippe et Pascal Gerber, les patrons de Suter Viandes SA. Ils posent avec leurs produits stars: la saucisse aux choux vaudoise IGP et le saucisson vaudois IGP.

| DR

le «programme papa»: gymnase à Burier, puis apprentissage de boucher-charcutier outre-Sarine, et enfin études universitaires à la faculté des HEC de Lausanne. De

quoi leur conférer «une certaine crédibilité» lorsqu'il s'agit de parler des produits.

Des traditions bien ancrées

Après un siècle et demi d'existence, l'entreprise met en avant ses racines ainsi qu'un respect des traditions et des savoir-faire. Du côté des coutumes, on trouve notamment le thé du boucher, proposé au personnel vers 9 heures. Au menu: une boisson chaude, un morceau de pain et une saucisse, ou plus. Après l'avoir testée, il faut bien l'admettre: cette formule prend tout son sens lorsque l'on déambule dans les couloirs réfrigérés. L'envie de terroir se reflète

aussi dans les produits. Arrivé il y a quatre ans, le pâté vaudois traditionnel est la nouvelle coqueluche des patrons et il a fait sa place chez plusieurs grands distributeurs. Avec son chapeau fleuri un peu de travers et son laquage irrégulier, il rappelle que même si les machines sont partout, une bonne partie du travail est faite à la main.

La diversité contre la crise Covid

Suter Viandes emploie quelque 250 personnes, dont 150 sur le site de Villeneuve. Des chiffres stables qui ne risquent pas de changer prochainement, à en croire Philippe Gerber. «Nous n'avons pas assez de volume pour que cela vaille la

peine de tout automatiser. Il faudrait que l'on se concentre sur une seule chose, alors que notre force, c'est la diversité.»

Cette variété a d'ailleurs permis à l'entreprise d'affronter la crise sanitaire. Avec la fermeture des restaurants, il a fallu recentrer les activités sur la distribution et la vente directe. Une partie des employés a tout de même été mise au chômage partiel. Une chance au moment du redémarrage. «Contrairement à d'autres branches, on a pu garder notre personnel formé et compétent, qui a pu se remettre rapidement au travail.»

Philippe Gerber met d'ailleurs un fort accent sur le facteur humain. «Nous avons un rôle

social d'intégration par le travail. Beaucoup de nationalités se côtoient chez nous, et on a une belle entente! Certaines personnes voient notre manière de travailler, se disent qu'on est fous et partent tout de suite. Les autres s'accrochent et restent durablement. Je crois que les gens s'attachent à nous... mais peut-être que tous les employeurs se disent cela.»

“

Certaines personnes voient notre manière de travailler, se disent qu'on est fous et partent tout de suite. Les autres s'accrochent et restent durablement.”

Philippe Gerber
Patron de Suter Viandes

Une sauce régionale

L'attachement semble réciproque: après environ un siècle à Montreux, cela fait près de 50 ans que Suter Viandes a posé ses valises à Villeneuve, d'où elle expédie ses produits aux quatre coins de la Suisse romande. Lorsque l'on demande à Philippe Gerber si la société ne risque pas de se retrouver à l'étroit et de déménager, sa réponse est sans appel: «Partir? En tout cas pas! On est là pour durer.»

Le responsable commercial est pourtant conscient des défis qui attendent la branche, avec notamment des pressions sur la consommation de viande. Ses solutions: promouvoir les produits locaux, améliorer la qualité et lutter contre le gaspillage en prolongeant la durée de vie des aliments. Des ingrédients qui serviront aussi, selon lui,

à se positionner face aux saucisses étrangères, vendues à des prix sur lesquels les saucissons suisses ne peuvent s'aligner.



Des employés dans le magasin de Montreux en novembre 1911.

| Archives Suter

«Il ne m'a fallu qu'un jour pour décider que j'allais devenir le patron»

Ueli Gerber est l'héritier d'une longue lignée de bouchers de pères en fils. Engagé en 1977 pour succéder au patron Werner Steffen, il a dirigé l'entreprise jusqu'en 2016, avant de transmettre le flambeau à la nouvelle génération. Entretien avec le patriarche, qui s'appête à passer la main pour de bon.

Ueli Gerber, quel souvenir gardez-vous de votre premier jour chez Suter Viandes?

C'était le 1er juin 1977, une splendide journée. Je logeais à Montreux chez ma grand-mère maternelle, qui travaillait déjà dans l'entreprise. Elle était entrée en 1921, à 18 ans. Je suis allé à pied jusqu'à l'avenue du Casino. Vous savez, à l'époque, l'entreprise était déjà très connue. C'était un peu la boucherie de la Suisse romande. C'était magnifique, j'ai vécu comme dans un rêve.

Vous attendiez-vous à rester aussi longtemps dans l'entreprise?

Oui, tout à fait. Il ne m'a fallu qu'un jour pour décider que

j'allais devenir le patron. Quand je suis entré, j'avais la conviction qu'un jour je serais le propriétaire de cette entreprise. C'est dans mon ADN, je fonctionne comme ça, j'ai un très fort esprit de compétition. C'était pareil à l'armée. Mon idole, c'est Bonaparte, parce qu'il savait depuis tout petit qu'il voulait réussir.

Passer ensuite le témoin à vos fils, était-ce une évidence pour vous?

Absolument. Je l'ai aussi appris à l'armée: chaque tranche de vie est un chapitre. J'ai eu énormément de plaisir à transmettre l'entreprise aux garçons, qui ont suivi le «programme papa» (voir ci-contre) avec en parallèle une carrière d'officier. Ils sont brillantissimes, je leur prédisais déjà un immense succès.

N'avez-vous pas été tenté de garder le contrôle?

Surtout pas! Je voulais faire le moins possible d'ombre à mes fils. J'adore être au courant, mais je ne décide plus

rien, je ne dis plus rien. S'ils ont besoin, ils savent que je suis là pour les protéger. D'ailleurs, on est en train de mettre en place ma succession. Cela devrait se faire l'année prochaine. Après, je ne gèrerais plus rien.



Ueli Gerber | Archives Suter

Impressum

Riviera Chablais
votre région

Riviera Chablais SA

Chemin du Verger 10
1800 Vevey
021 925 36 60
info@riviera-chablais.ch
www.riviera-chablais.ch

Editeur

Conseil d'administration
de Riviera Chablais SA

Directeur Fondateur

Armando Prizzi

Tirage total de diffusion
(print) 2021

Riviera Chablais votre région
2'000 exemplaires
hebdomadaire, le mercredi
Riviera Chablais votre région
2'000 exemplaires
hebdomadaire, le mercredi
Riviera Chablais votre région
94'000 exemplaires
tous-ménages, mensuel,
le mercredi

Conseillers en publicité

publicite@riviera-chablais.ch

Responsable
publicité Riviera:

Nathalie di Rito,
ndirito@riviera-chablais.ch
076 511 81 21

Responsable
publicité Chablais:

Giampaolo Lombardi,
glombardi@riviera-chablais.ch
076 336 79 24

Journalistes

Rédacteur en chef:
Karim Di Matteo

Région Riviera:

Xavier Crépon
Noriane Rabin
Hélène Jost
Rémy Brousoz

Région Chablais:

Christophe Boillat
David Génillard
Anne Rey-Mermet
Sophie Es-Borrat

Correctrice:

Sonia Gilléron

PAO

Patricia Lourinhã,
Mattéo Costantino.

Administration

Laurence Prizzi,
Tiffany Gomes,
Sarah Renaud.
info@riviera-chablais.ch

Impression

CIL Bussigny

Distribution

Poste

Abonnez-vous!

CHF 99.-/an
pour une édition région

CHF 150.-/an
pour les deux éditions
régions

Découvrez toutes
nos formules sur:

abo.riviera-chablais.ch

AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE GRYON
DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Gryon, soumet à l'enquête publique
du 17 juillet 2021 au 15 août 2021

N° CAMAC: **202710** Coordonnées: **2'571'720/1'125'710**
Dossier communal: **2561** N° ECA: **684**
Parcelle(s): **967**

Lieu dit ou rue: **Sereunex – Chemin des Chèvres 2**
Propriétaire(s): **Hogue Elodie & Diaz Schilling Gaston**
Avenue de Tivoli 27A, 1007 Lausanne
Auteur des plans: **M. Sacher Hans-Peter, architecte EPFL,**
HP Sacher architecture, Rue de la Gare 3B, 1860 Aigle
Description de l'ouvrage: **Transformation et agrandissement**
de l'habitation n° ECA 684.
Dérogation: **Art. 27 LVLfo**

La Municipalité

AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE GRYON
DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE (P)

La Municipalité de Gryon, soumet à l'enquête publique
du 17 juillet 2021 au 15 août 2021

N° CAMAC: **203554** Coordonnées: **2'573'105/1'125'810**
Dossier communal: **2560**
Parcelle(s): **3300**

Lieu dit ou rue: **Saussouye – Chemin de la Forêt 16**
Propriétaire(s): **Pacheu SA, promis-vendu à Gallaz Laurence**
& Fontannaz Ismael – Route du Lovaret 2,
1880 Les Posses-sur-Bex
Auteur des plans: **M. Sacher Hans-Peter, architecte EPFL,**
HP Sacher architecture, Rue de la Gare 3B, 1860 Aigle
Description de l'ouvrage: **Construction d'un chalet**
en résidence principale, d'un couvert
pour deux véhicules, et d'un cabanon de jardin.
Dérogation: **Art. 16 RPE « Distance à la limite »**

La Municipalité

Association Intercommunal Scolaire et Parascolaire
Intercommunale du Haut-Lac (ASPIHL)

Nous cherchons

Un-e Responsable administratif-ve à 40% (éventuellement 50%)

Votre mission:

- Organiser et gérer les activités extra-scolaires, les transports, les devoirs surveillés, la prévention-santé et les cantines scolaires sur les 5 communes et en assurer le bon déroulement
- Assurer le bon fonctionnement des tâches financières liées à l'association intercommunale
- Gérer toutes les tâches liées aux besoins du Comité Directeur

Ce que nous offrons:

- Une formation complète de 6 mois
- Un lieu de travail agréable au sein de l'établissement scolaire de Villeneuve
- Des conditions salariales attrayantes

Ce que l'on attend de vous:

- CFC d'employé(e) de commerce avec de bonnes connaissances en comptabilité
- Casier judiciaire vierge
- Grande faculté organisationnelle
- Qualité de médiation
- Conscientieux-se et polyvalent-e

Entrée en fonction: 1^{er} janvier 2022

Renseignements: Le cahier des charges du poste est à votre disposition sur les sites internet officiels des communes de Chessel, Noville, Rennaz, Roche VD et Villeneuve.

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir un dossier complet avant le 15 août 2021, avec une lettre de motivation manuscrite et une prétention de salaire, par courrier à:

Nathalie Dupertuis
Secrétaire du CODIR de l'ASPIHL – Chemin Au Retour 4, 1846 Chessel

Remarque: seules les personnes qui remplissent les conditions du poste obtiendront une réponse.

Association Intercommunal Scolaire et Parascolaire
Intercommunale du Haut-Lac (ASPIHL)

Nous cherchons

Un-e secrétaire à 40%

Votre mission:

- Assurer le suivi des activités extra-scolaires, des transports, des devoirs surveillés, de la prévention-santé et des cantines scolaires en collaboration avec le-a Responsable administratif-ve
- Effectuer la facturation des prestations
- Assurer le suivi de toutes les tâches liées aux besoins du Comité Directeur
- Remplacer le Responsable administratif-ve pour les tâches courantes en cas de besoin

Ce que nous offrons:

- Une formation complète de 6 mois
- Un lieu de travail agréable au sein de l'établissement scolaire de Villeneuve
- Des conditions salariales attrayantes

Ce que l'on attend de vous:

- CFC d'employé(e) de commerce
- Casier judiciaire vierge
- Une formation J+S en qualité de coach serait un atout
- Conscientieux-se et polyvalent-e

Entrée en fonction: 1^{er} janvier 2022

Renseignements: Le cahier des charges du poste est à votre disposition sur les sites internet officiels des communes de Chessel, Noville, Rennaz, Roche VD et Villeneuve.

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir un dossier complet avant le 15 août 2021, avec une lettre de motivation manuscrite et une prétention de salaire, par courrier à:

Nathalie Dupertuis
Secrétaire du CODIR de l'ASPIHL – Chemin Au Retour 4, 1846 Chessel

Remarque: seules les personnes qui remplissent les conditions du poste obtiendront une réponse.

AVIS D'ENQUÊTE COMMUNE D'OLLON
SERVICE DE L'URBANISME ET POLICE DES CONSTRUCTIONS

La Municipalité d'Ollon soumet à l'enquête publique
du 10.07.2021 au 08.08.2021 le(s) projet(s) suivant(s):

Dossier N° **18/21** Compétence: **ME Municipale Etat**
Parcelle(s): **1744** Coordonnées: **2'570'295/1'127'190**
N° CAMAC: **196304** Lieu dit: **Chemin du Clos 10 à VILLARS**

Pour le compte de: **SHMORHUN-HAWRYLYSHYN Patricia**
Auteurs des plans: **TOMBOLINI Chiara, architecte**
NEO PROJET Sàrl, Avenue de la Gare 1 - 1880 BEX
Nature des travaux: **Agrandissement du chalet et création de deux lucarnes**
Abattage: **Non**

Ce dossier peut être consulté jusqu'au **08.08.2021** sur le site internet www.ollon.ch – Officiel – Pilier public virtuel ou au service de l'urbanisme à Ollon (bâtiment administratif) pendant les heures d'ouverture des bureaux.

La Municipalité

Riviera Chablais
votre région

Les petites annonces dans votre tous-ménages

Vous cherchez à vendre votre meuble?
A la recherche d'un appartement?

Communiquez dans nos pages!

Rendez-vous sur notre site:
<https://riviera-chablais.ch/>

Riviera Chablais
votre région

Contactez nos conseillers:
publicite@riviera-chablais.ch
ou 021 925 36 60

Faites paraître vos avis
mortuaires
Dans notre journal



Le funi fantôme revivra à travers une balade ludique

Montreux

Les vestiges de l'ancien funiculaire Territet-Mont-Fleuri pourraient être transformés en parc public d'ici à 2024. Pergola, toboggan et point de vue sont prévus pour améliorer l'attractivité des lieux.

| Xavier Crépon |

«Tel un palimpseste avec ses couches superposées, nous allons réinterpréter les infrastructures de ce funiculaire abandonné, à l'instar de ce parchemin égyptien.» Afin de conserver ce patrimoine local, les architectes Jonathan Amort et Nadine Terrier, du bureau aiglon fabriq, proposent de transformer la ligne de l'ancien chemin de fer Territet-Mont-Fleuri en parc public.

Lauréat du concours pour la valorisation du site organisé par la Commune et la compagnie propriétaire TMS SA, leur projet Delirious Mont-Fleuri apporterait une nouvelle identité à ce fantôme d'un autre temps, tout en s'appuyant sur les infrastructures existantes.

Conservé une trace du passé

«Ce funiculaire est malheureusement en retrait par rapport à Territet et donc peu fréquenté. Notre

projet qui s'articule en trois points ira chercher les gens là où ils sont, au bord du lac, grâce à une signalétique qui les dirigera vers la promenade jusqu'au Mont-Fleuri.»

En figure de proue de la ligne, une pergola avec coin détente et plongeur prendrait place à côté du débarcadère. Depuis cette jetée, un cheminement d'un peu plus de 1 km mènerait ensuite le promeneur le long de l'ancienne ligne jusqu'à la station supérieure.

Sur place, le petit appartement du terminal serait libéré de tout cloisonnement pour créer un espace polyvalent utilisable comme salle d'exposition.

«Comme un clin d'œil au pas-

“

«L'idée n'est pas de faire un parc public uniquement réservé aux touristes»

Jonathan Amort,
Architecte

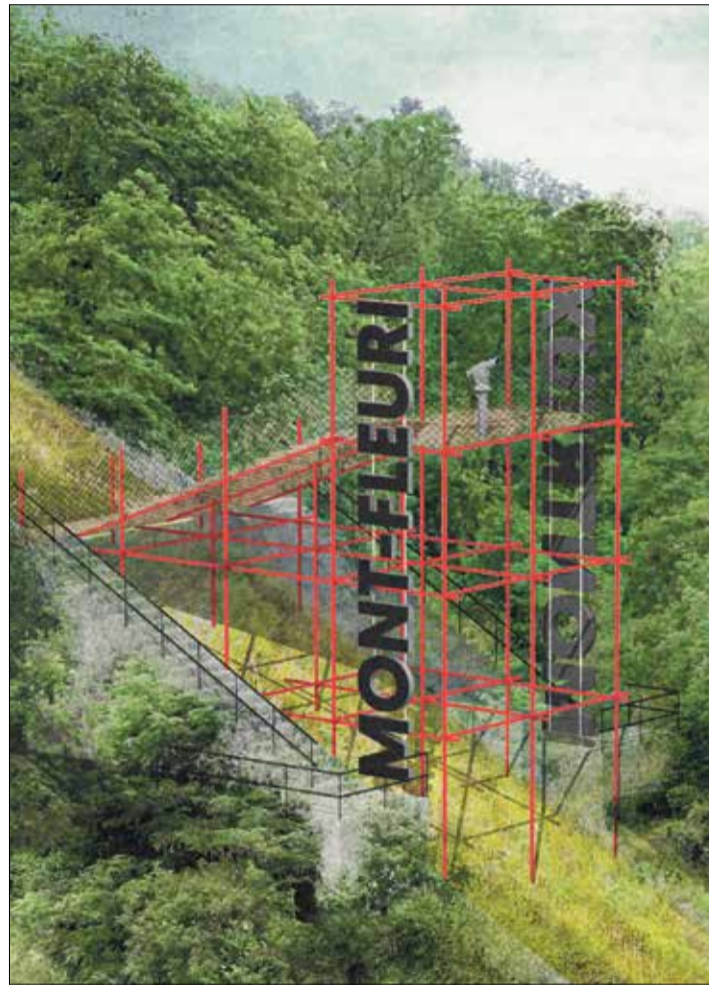
sé, nous voulons aussi faire un trou dans le parquet pour que la machinerie existante et ses rouages imposants deviennent apparents aux visiteurs.» Pour quitter les lieux de manière ludique, un toboggan en spirale se

élancerait ensuite sur la ligne leur procurant une sensation d'impulsion similaire à l'ancien funiculaire.

«Autre point central de notre projet, un promontoire avec vue bidirectionnelle sur le Léman et sur les hauts de Montreux serait placé à mi-parcours où se croisaient les funiculaires, détaille Jonathan Amort. Ce sera l'emblème de la ligne avec des inscriptions géantes Montreux et Mont-Fleuri repérables loin à la ronde.» Afin de conserver un lien avec l'ancienne affectation du chemin de fer, l'ancien tracé serait quant à lui conservé mais se muerait en coulée verte avec le semis d'une prairie fleurie. «Plutôt que de tout démonter, notre expérimentation de paysage fabriqué maintiendra l'aspect naturel du site pour garder une trace de ce bout de patrimoine montreuisien.»

«Un projet raisonnable et réaliste»

«L'ensemble de nos structures seront facilement montables et relativement peu coûteuses», promettent les deux architectes. Avec un budget de 1,5 million de francs comprenant le démantèlement de la ligne et l'installation des infrastructures, «leur projet est raisonnable et réaliste», estime le municipal Jean-Baptiste Piemontesi. Delirious Mont-Fleuri a également convaincu par sa sobriété qui laisse une marge de manoeuvre. «Si la Municipalité et le Conseil communal donnent suite – probablement d'ici à la fin de l'année – une étude de faisabi-



À mi-parcours, le promontoire permettra d'admirer à la foi le Léman et les hauts de Montreux.

| fabriq

lité sera menée et inclura des ateliers participatifs afin de prendre le pouls des habitants et des sociétés villageoises», annonce celui qui est aussi membre du jury.

«L'idée n'est pas d'en faire un parc public uniquement réservé

aux touristes. Il est important que la population locale puisse aussi en profiter, assure Jonathan Amort. Si notre projet est confirmé, nous allons donc pleinement les intégrer dans les prochaines étapes.»

En bref

RIVIERA

Averti en cas de nouveau chantier

Alertes-Riviera (service de Cartoriviera) propose d'être automatiquement averti à l'avance lors de nouveaux chantiers et perturbations du trafic sur le domaine public. Il est également possible désormais de recevoir gratuitement des notifications concernant les enquêtes publiques ainsi que les chantiers CFF d'importance. Pour ce faire, il suffit de s'inscrire sur le site: www.alertes-riviera.ch **XCR**

MONTREUX

Pour les petits architectes

Le chantier éphémère des ateliers labac sensibilise les enfants dès 7 ans à un environnement bâti de qualité jusqu'à vendredi. À la Rue du Marché 14, les jeunes pousses peuvent découvrir le monde de l'architecture et de la construction durable grâce à un exercice de modélisation de l'appartement de leurs rêves. Plus d'infos sur: www.labac.ch **XCR**



Trésors d'archives

Katia Bonjour,

Archiviste au Musée suisse de l'appareil photo de Vevey

Territet est le point de départ d'un autre funiculaire, toujours en service quant à lui. Il s'agit du Territet-Glion conçu par l'ingénieur Niklaus Riggenbach. Avec son tracé rectiligne d'une longueur de 632 mètres et de 300 mètres de dénivelé ainsi que sa pente maximale de 57%, le Territet-Glion n'est concurrencé à l'époque que par le funiculaire du Vésuve (1880) dont la pente maximale est de 62%. Un exploit salué par la Gazette de Lausanne: «Il semble impossible au profane de faire gravir à des wagons cette rampe dont le sommet ne peut être vu qu'en se renversant en arrière. Il semble surtout impossible que les wagons puissent y descendre autrement que pour se précipiter dans le lac avec une vitesse effroyable et après avoir tout broyé sur leur passage.»

Riggenbach, à qui on doit également le chemin de fer à crémaillère du Rigi (1871), le funiculaire de Giessbach (1879) ou encore le chemin de fer du Corcovado à Rio de Janeiro (1884), décide d'employer pour le Territet-Glion un système de traction automatique par contrepoids d'eau. Chacun des wagons de 7 tonnes est équipé d'un réservoir d'eau. Celui-ci est soit vidé à la station inférieure, à Territet, soit rempli à la station supérieure, à Glion. Après trois à quatre minutes, lorsque le réservoir est plein, le wagon en amont double alors son poids, entame sa descente régulée par des freins puis entraîne la remontée du wagon en aval. Le trajet est parcouru en sept à huit minutes à raison d'un mètre soixante par seconde.

Le 11 août 1883, soit une semaine avant l'inauguration de la ligne Territet-Glion, il s'agit précisément pour Riggenbach de tester les freins du funiculaire. Un journaliste de la Gazette de Lausanne fait partie des badauds venus assister à la démonstration: «De Lausanne, de Vevey, de Clarens, de Montreux et des environs, on était venus pour voir ce spectacle. Il y avait bien à Territet six ou sept cents curieux échelonnés le long des routes, entassés sur les deux ponts qui dominent la voie, juchés sur le toit en terrasse du nouveau et somptueux café de Territet. Du reste, aucun billet de faveur n'était nécessaire. La ligne étant presque perpendiculaire à l'horizon, il était aussi facile de la voir de partout qu'une éclipse de soleil

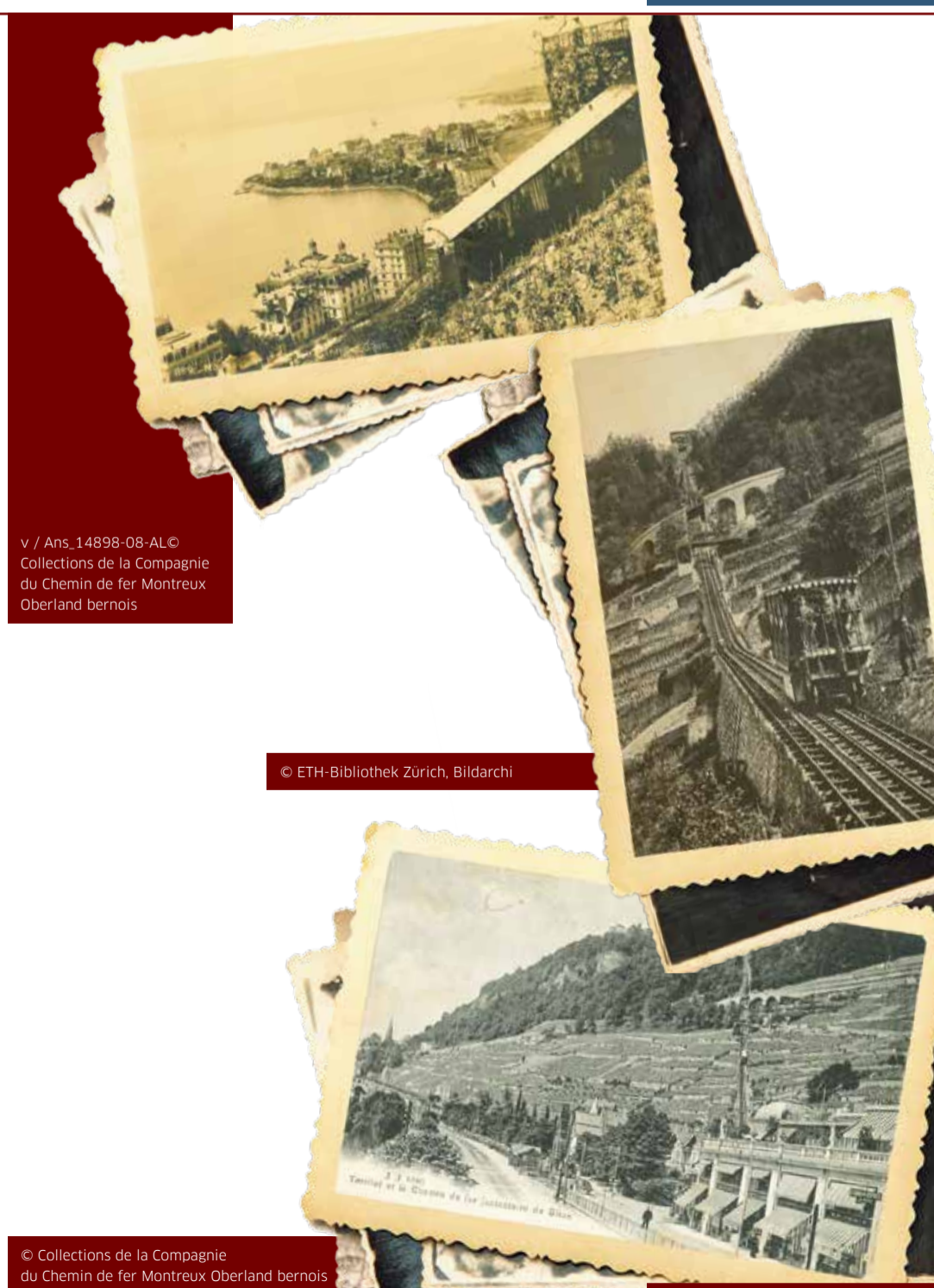
ou une comète. [...] Le wagon se met en branle. Sur cette rampe vertigineuse, il s'avance avec lenteur. M. Mayor-Vautier abaisse le drapeau, le wagon s'arrête; il le lève de nouveau, le wagon se remet en marche, toujours de la même allure étonnamment calme. Ce spectacle tient de la féerie. On se demande avec une sorte d'effroi quelle main mystérieuse retient sur l'abîme cette masse énorme, quel phénomène magnétique dompte ainsi les lois invincibles de la pesanteur, qui fixent dans l'espace cette masse de métal qui tombe. C'est à la fois effrayant et admirable. Au bout de trois minutes, le wagon s'arrête. Il est au bas de la rampe. Alors on respire, le danger est passé. On acclame M. Riggenbach, qui a fait cette effrayante expédition, où sa responsabilité se trouvait engagée à un point qui donne le frisson, avec le cigare aux lèvres et de l'air le plus dégagé du monde.»

Ayant passé l'épreuve du frein avec brio, le funiculaire Territet-Glion est inauguré le 18 août 1883. Le succès est immédiat. 480 billets sont vendus le 19 août. Durant le premier mois de la mise en service, 13'699 voyageurs intrépides ont bravé la pente et profité de la vue au prix de 1 franc la montée, 75 centimes la descente ou encore 1,50 franc l'aller-retour. Parmi eux, Victor Hugo en vacances à l'Hôtel Byron à Ville-neuve avec sa famille. L'auteur a même bénéficié le 11 septembre 1883 d'une course spéciale pour ses accompagnants et lui-même.

Si comme lui et tant d'autres vous souhaitez prendre de la hauteur sans vous fatiguer, vous trouverez ici toutes les informations nécessaires: <https://mob.ch/line/funiculaire-territet-glion/>

Et si, une fois à Glion, le changement d'altitude a aiguisé votre appétit ou asséché votre gosier, ne manquez pas le Buffet de la gare: <http://www.glion-buffetdelagare.ch>

Pour les moins téméraires et les amateurs de photographies anciennes, une exposition de photographies noir-blanc en grand format, conçue par les Archives communales de Montreux, est à voir jusqu'au 24 août sur la Place du marché de Montreux. Y figure, entre autres, une magnifique prise de vue du funiculaire Territet-Glion.



v / Ans_14898-08-AL © Collections de la Compagnie du Chemin de fer Montreux Oberland bernois

© ETH-Bibliothek Zürich, Bildarchi

© Collections de la Compagnie du Chemin de fer Montreux Oberland bernois

55 Jahre · ans · anni
Fust
Ing.dipl.
Fust
Et ça fonctionne.

Infos et adresses:
0848 559 111
ou www.fust.ch

Service intégral avec garantie de satisfaction

Garantie prix bas de 5 jours	Louez au lieu d'acheter
Droit d'échange de 30 jours	Testez avant d'acheter
Service rapide d'installation et de livraison	Nous n'avons pas le produit, pas de souci
Prolongations de garantie	Analyse compétente du besoin et excellent conseil

% SOLDÉS %


119.⁹⁰ Garantie prix bas H/L/P: 51 x 44 x 47 cm	349.- au lieu de 599.- -41% Capacité de 8 kg	449.- Garantie prix bas Capacité de 7 kg
---	---	---

NOVAMATIC TF 033
Box de congélation
• Contenance de 33 litres
No art. 10663946

NOVAMATIC WA 814 E
Lave-linge
• Programme rapide de 30 min. • Démarrage différé
No art. 10715930

NOVAMATIC TW 728 E
Séchoir
• Jeans, programme minuté, soin de la laine, linge mixte
No art. 10715931

TOYOTA RAV4
PLUG-IN HYBRID



VOTRE SUV PLUG-IN HYBRID DE 306 CH POUR SEULEMENT 22 G DE CO₂.
C'est le moment de l'essayer!

GACHNANG AUTOMOBILES
Chemin des Lieugex 4, 1860 Aigle
T +41 24 468 60 60
gatoy@swissonline.ch | www.gachnang-automobiles.ch

RAV4 Plug-in Hybrid Platinum, 2,5 litres PHEV, 225 kW/306 ch. Ø cons. 1,0 l/100 km, CO₂ 22 g/km, eff. éner. A. Valeur cible Ø pour les émissions de CO₂ de tous les modèles de véhicules immatriculés en Suisse: 118 g/km. Selon cycle WLTP.



Nous adressons tous nos vœux de bonheur à notre directrice PAO, Patricia Lourinhã pour son mariage.

Que la mélodie de votre amour rythme chacun de vos jours.

Une vague de solidarité pour retenir les pêcheurs de Vevey

Terroir

Ebranlé par la crise du Coronavirus, le couple a failli claquer la porte. C'était sans compter sur la ténacité des voisins qui ont lancé une récolte de fonds.

| Hélène Jost |

«Je suis un personnage, et puis voilà.» Tels sont les termes utilisés par Patrice Brügger, quand on lui demande d'expliquer l'élan de soutien dont il fait l'objet. Une description difficile à contredire: rares sont les habitués des quais de Vevey qui n'ont pas déjà échangé quelques mots avec Patrice ou avec Laura, épouse et fidèle collaboratrice.

Nous les retrouvons dans leur local, semblable à un cabanon de chantier aussi bien en raison de sa taille que de son côté provisoire et austère. Quelques éléments décoratifs montrent toutefois une volonté de s'approprier le lieu... faute de mieux. Le couple a été «parqué là» en décembre par les autorités, lorsque son an-



En 2020, Patrice Brügger avait dû se résoudre à quitter son cabanon, détruit pour laisser la place à un projet immobilier. | Chantal Dervey

cienne cahute a été détruite. Un coup dur pour eux ainsi que pour leurs affaires.

Une année 2020 compliquée

Ce déménagement est en effet survenu à un moment charnière, la crise sanitaire ayant mis à mal les activités des Brügger. Avec la fermeture des restaurants, leurs principaux clients, ils ont tenté de séduire les particuliers en proposant de la vente directe. Une ambition qui s'est avérée moins payante qu'espéré. Les époux sont unanimes. «En janvier, on a

pensé à délocaliser si on trouvait autre chose, soufflent-ils. Et puis, les gens du quartier nous ont demandé de rester.»

«Ce n'est pas très rationnel, admet Delphine Jolain Boczkowska, mais cette situation me touche. J'ai l'impression qu'ils vivent une injustice, juste en bas de chez moi!» La Veveysanne fait partie de la demi-douzaine de riverains qui a décidé de lancer la campagne de financement participatif. L'objectif est d'obtenir 27'000 francs, dont 15'000 pour la pièce maîtresse: un moteur de

bateau. «Actuellement, c'est un peu comme si j'avais une Ferrari mais qu'elle ne pouvait pas rouler à plus de 15 kilomètres/heure. On perd beaucoup de temps à se promener», illustre Patrice. D'autres équipements figurent sur la liste de souhaits, dont une remorque frigorifique et un fumoir.

D'autres perspectives à explorer

Mais que se passera-t-il si cette récolte n'aboutit pas? «Cela fait dix ans que nos prix n'ont pas changé, donc on envisage peut-

être une petite augmentation», admet le pêcheur à regret. Selon lui, la nécessité d'une hausse de production ne fait aucun doute, et pour cela, il faut qu'il améliore son matériel. D'autant plus qu'il a convaincu plusieurs chefs avec lesquels il collabore de sortir des traditionnels filets de perches pour explorer les possibilités qu'offrent la tanche, le gardon ou encore l'ablette. En parallèle, cet ambitieux rêve aussi de faire frir ses prises et de les proposer directement aux promeneurs sur les quais.

Un appel du pied aux autorités

Pour les Brügger, en tout cas, c'est certain: même s'il y a des années ou des mois moins fructueux que d'autres, et malgré la concurrence des piscicultures ainsi que des cormorans, la pêche dans le Léman a toujours un avenir. Cet avis est partagé par les voisins, qui admettent aussi que leur campagne en ligne poursuit un autre motif: mettre un coup de pression sur les autorités, en profitant du changement de législation.

Car le cabanon qu'occupe le couple constitue une solution temporaire et ils devraient, à terme, déménager dans un autre édifice en cours de construction. Problème: l'espace qui leur est réservé ne correspond pas non plus à leurs besoins. «Il y a des gros coups de balais qui se donnent avec cette nouvelle Municipalité», estime Danielle Rusterholz, fer de lance des soutiens du couple. L'ancienne conseillère communale et habitante du quartier veut donc raviver la discussion avec les élus fraîchement arrivés. Elle et ses acolytes espèrent qu'une solution satisfaisante sera trouvée pour permettre à ces personnages emblématiques de rester sur les quais veveysans.



Histoires simples

Philippe Dubath

Journaliste, écrivain, photographe, naturaliste, en un mot humaniste.

Je me baladais l'autre jour sur un des pâturages élevés de la région, entre Villars et les Diablerets, et je me disais que la pluie nous a certes cassé les pieds, mais qu'elle a aussi fait quelques miracles. Celui-là par exemple: là où je marchais, d'habitude, je croisais et saluais quelques groupes de gentianes acaules, ces grands calices d'un bleu d'éternité. Mais cette fois, je devais prendre garde, choisir où poser mes pieds, tellement les nobles fleurs gavées d'eau céleste avaient tapissé les pentes, donnant parfois de loin des reflets bleutés, maritimes, aux pelouses alpines. Mais étrangement, c'est à la finale de l'Euro de football que j'ai pensé, quand je me suis assis entre les gentianes et les trolls, ces boules jaunes irrésistibles qui font comme des soleils ou des lunes. Oui, j'ai pensé à la finale de l'Euro parce qu'enfin j'avais pu voir, quelques heures auparavant, en entier, un duel au sommet auquel participait l'Angleterre. Je vous explique. On est en 1966. J'ai quatorze ans. J'attends avec mon impatience juvénile et imberbe le match de Wembley, Angleterre-Allemagne, programmé l'après-midi. Rien ne pourra me priver de l'événement. Rien? Pas vrai. Au bout de la rue, à Blonay, où je demeure avec toute ma famille et le chien, habite Monsieur B., un tapissier de talent devenu un ami de mes parents et donc de moi. Il ne s'intéresse pas au football, donc il ne sait pas que des gens proches de lui sont captivés par ce jeu. Le téléphone sonne, disons, une heure avant le coup d'envoi du match. Le gentil Monsieur B. veut me parler. «Bonjour Philippe, serais-tu assez aimable pour venir m'aider à poser quelques rideaux dans une maison tout près de chez toi, tu es assez grand, moi je ne peux pas le faire tout seul.» Déjà que chaque jour de ma vie, je maudissais les adultes qui disaient «Comme il est grand!» en me fixant du regard, là, j'aurais immédiatement, avec toute l'affection que je lui portais, empaillé le tapissier avec le kapok dont, je crois, il fourrait ses fauteuils et canapés. Mais à quatorze ans en 1966, on ne disait pas non, et on était encouragé, pour ne pas dire poussé dans le dos et obligé, par les parents, à répondre à la demande du voisin. Il m'avait dit: «Il y en aura pour une demi-heure». Tu parles. J'y suis allé en grognant, sûr d'être de retour à temps, mais je suis revenu à la maison quand il ne restait que

vingt minutes en deuxième mi-temps. J'avais gagné cinq francs, mais perdu septante minutes du match dont j'avais rêvé.

Assis entre les gentianes et les trolls, j'ai souri, content d'avoir pu, la veille, 55 ans plus tard, regarder en entier, comme je le voulais, les Anglais en finale. Et j'ai, en pensée, envoyé quelques fleurs alpines à Monsieur B. et à mes potes footballeurs blonaysans d'alors, qui se reconnaîtront, puisqu'ensemble, nous jouions presque chaque jour, à l'Ancien-Stand, après l'école, nos finales bien plus importantes que celle de Wembley.

La pluie a tout de même eu du bon en altitude, notamment pour les gentianes acaules et leur bleu d'éternité.

| P. Dubath



Pub

THERAFORM CENTRE D'AMINCISSEMENT NATUREL

MAIGRIR VITE ET SANS EFFORT!
COMMENT PERDRE TOUS LES KILOS EN TROP!
SANS AVOIR FAIM ET EN GARDANT SON ÉNERGIE!



Pourquoi avoir choisi cette technique d'amincissement ?

Parce que je l'ai testée sur moi en 2005 et j'ai rapidement perdu 10 kilos. J'avais enfin compris que la prise de poids n'était pas une fatalité. Je pouvais savourer sans culpabilité les bons petits plats cuisinés par les grands chefs ou à la maison.

Mon parcours professionnel :

J'ai travaillé depuis le début de ma carrière dans le domaine de la santé, en pharmacie d'abord, dans le domaine hospitalier ensuite. Puis j'ai repris les études pour devenir préparatrice en pharmacie hospitalière. J'ai complété ensuite ma formation dans diverses thérapies, contre les allergies, massages thérapeutiques et maintenant en plastithérapie.

Maigrir vite sans compléments alimentaires et sans contrainte, comment est-ce possible ?

Le surpoids apparaît lorsque le corps ne fonctionne pas correctement. Les soucis, les angoisses, le manque de sommeil peuvent créer des blocages ainsi que des pulsions alimentaires. En agissant sur les causes par une stimulation de zone réflexe, la perte de poids devient durable. Le corps réapprend à éliminer les mauvaises

graisses et à puiser dans les réserves de façon naturelle et, ainsi, un nouveau comportement alimentaire s'installe. Par ailleurs, un encadrement alimentaire adéquat et simple durant la cure, va de pair avec nos soins et garantit d'excellents résultats dès la première semaine.

La plastithérapie traite-t-elle l'ensemble du corps ou certaines zones spécifiques ?

Les deux. En fonction des besoins il est possible de cibler les pertes. Les points travaillés pour une culotte de cheval ne sont pas les mêmes que pour les poignées d'amour ou pour fluidifier les blocages comme la nervosité, les pulsions ou le sommeil. Si l'ensemble des facteurs physiques et psychiques sont rééquilibrés, la perte de poids se fait sans effort et sans sensation de faim.

montreux@theraform-suisse.ch
021 961 3801 - 078 826 7834

Ouvert sur rendez-vous
du lundi au samedi.

Sylvie Mösching
Plastithérapeute agréée



Des début de carrière de plus prometteurs

Vevey et environs

Ils sont charpentier, employée de commerce et spécialiste en communication hôtelière. Leur point commun? S'être illustrés durant leur CFC. Rencontre avec trois drôles d'apprentis-es

| Rémy Brousoz |

C'est une tradition vieille de presque 60 ans. Chaque année, des apprentis méritants sont honorés par la Société Industrielle et Commerciale de Vevey et environs (SIC). Par le biais de sa Fondation en faveur de la formation professionnelle, elle décerne des prix d'une valeur de 500 francs chacun. Après l'annulation de celle de l'an dernier en raison de la pandémie, la cérémonie 2021 s'est déroulée le 7 juillet dernier à l'Astra Hôtel de Vevey. Une séance au cours de laquelle neuf jeunes diplômés ont été salués pour leur courage, leurs bonnes notes ou la qualité du travail effectué durant leur cursus. Nous vous proposons de faire connaissance avec trois d'entre eux.

Tamara, seule dans la grande banque

À son arrivée chez UBS il y a trois ans, Tamara Fallar a dû très rapidement faire preuve de responsabilité à son poste d'employée de commerce. «Cela fait partie de la culture de l'entreprise, explique la Bellerine de 18 ans. En cas de question, on nous pousse à chercher la réponse par nous-mêmes». Lors de son stage en gestion de fortune, la jeune femme avait parfois affaire à des capitaux de plusieurs millions de francs. Son sens de la débrouille a été mis à rude épreuve lors de la deuxième vague de Coronavirus. Travaillant à Morges à cette époque, Tamara Fallar s'est retrouvée presque seule au bureau. «Les conseillers étant en télétravail, nous n'étions que deux. Mais cela nous a appris à assumer des tâches importantes, comme la

“

Cela nous a appris à assumer des tâches importantes”

Tamara Fallar,
Employée de commerce

gestion du courrier», se souvient la Chablaisienne, qui pouvait toutefois appeler son responsable au moindre souci. Aujourd'hui, la jeune femme en poste à Vevey se dit fière d'avoir tenu le coup durant cette période délicate. Son avenir? Elle l'imagine dans un premier temps dans la finance. Et se verrait bien, un jour, devenir professeure d'économie et de droit. «La vie professionnelle offre beaucoup d'opportunités, il faut en profiter», sourit-elle.



Margo Petitpierre vient de terminer sa formation de SPECO au Modern Times de St-Légier. | J-G Python

Huseyin, le parcours du combattant

«À l'âge de 16 ans, j'ai quitté l'école et j'ai vécu de petits boulots». C'est quatre ans plus tard qu'Huseyin Kilic découvre le monde de la charpente. «Un métier que j'ai appris sur le tas». À son arrivée sur la Riviera, ce jeune

“

Au début de mon CFC, j'avais 28 ans et j'étais père d'un petit garçon”

Huseyin Kilic,
Charpentier

homme venu de France décide de se lancer dans un apprentissage. Il trouve une place au sein de l'Atelier Volet. «Lorsque j'ai commencé mon CFC en 2017, j'avais 28 ans et j'étais père d'un petit garçon», explique-t-il. À cette époque, son salaire mensuel était de 994 francs. «Ma femme étant à la maison pour s'occuper de notre enfant, nous avons dû recourir à l'aide sociale». Il faudra attendre l'année suivante pour que la situation s'améliore. Après discussion avec son employeur, Huseyin Kilic voit son salaire passer à 3'800 francs. C'est alors que le couple donne naissance à son deuxième garçon. Pas toujours facile de réviser les cours dans ces conditions. «Je sortais mes classeurs une fois qu'ils étaient au lit», rigole le charpentier. En plus de la théorie, ses quatre ans

de formation lui ont permis d'acquérir des techniques qu'il ne connaissait pas, comme le traçage. «Une façon traditionnelle de scier des poutres, sans l'aide de machine», précise-t-il. Depuis l'obtention de son CFC, Huseyin Kilic se dit «libéré d'un grand poids». Si, pour l'heure, le Veveysan d'adoption compte rester à son poste, il n'exclut pas de se lancer en indépendant plus tard.

Margo, pionnière d'un nouveau métier

«Quand je leur dis que je suis une SPECO, les gens me regardent un peu bizarrement», s'amuse Margo Petitpierre. Ça ne vous dit rien non plus? C'est normal, puisque cette profession a vu le jour en Suisse romande il y a quatre ans à peine. SPECO, c'est la forme raccourcie de «spécialiste en communication hôtelière». Un

“

Les gens me regardent un peu bizarrement quand je leur dis ce que je fais”

Margo Petitpierre,
SPECO

métier dont la jeune femme d'Estavayer-le-Lac vient de terminer l'apprentissage au Modern Times Hotel de Saint-Légier, avec une moyenne générale de 5,4. Mais ça consiste en quoi, au juste? «Je suis en quelque sorte l'aide du patron, explique-t-elle. La for-

mation nous fait passer par tous les départements de l'hôtel, afin qu'on ait une vue d'ensemble». Au final, le but est d'assurer la communication tant interne qu'externe de l'établissement. Pour Margo Petitpierre, l'hôtellerie a toujours été une véritable vocation. «Quand nos parents nous emmenaient en vacances à la montagne, j'adorais arriver à la réception», se souvient la jeune femme de 19 ans. Pas étonnant que son rêve soit de diriger un hôtel plus tard. Mais avant ça, la Fribourgeoise doit encore poursuivre son cursus. Après une maturité professionnelle et un séjour pour perfectionner son anglais, elle espère commencer l'Ecole hôtelière de Lausanne à l'horizon 2024.

La pandémie a eu un impact sur certains jeunes en formation

Président de la Fondation de la SIC en faveur de la formation professionnelle, Nicolas Ming remarque que la crise du Coronavirus n'est pas restée sans effet sur la filière de l'apprentissage. L'hôtelier veveysan évoque notamment les cours à distance. «Les apprentis qui ont eu le plus de difficultés sont ceux qui n'avaient pas les conditions adéquates pour pouvoir travailler à la maison, souligne-t-il. Il y a eu des disparités».



Il est beau, il est frais le marché!

Lors de la Fête des Vignerons 2019, La Tour-de-Peilz avait déjà connu les plaisirs du marché, en l'occurrence celui de Vevey, délocalisé. | C. Dervey

La Tour-de-Peilz

Dès septembre, la cité boélande aura son rendez-vous du samedi. Porté par le fleuriste François Vodoz, le projet aura mis deux ans à éclore.

| Rémy Brousoz |

«Je trouve génial qu'une vieille dame puisse acheter son morceau de viande à La Tour.» François Vodoz y a longtemps cru, c'est désormais une réalité: chaque samedi, la Place des Anciens-Fossés s'emplit de stands, de camions et autres étals. La Municipalité a donné son feu vert tout récemment au projet porté de longue date par le fleuriste boéland.

La première édition de ce rendez-vous hebdomadaire aura lieu le samedi 4 septembre. «Plus de quarante commerçants m'ont déjà confirmé leur venue», se réjouit l'artisan, qui confie que le plus difficile à trouver était un boucher. Si autant de marchands ont répondu présent pour ce démarrage, c'est peut-être grâce à la pandémie. «Selon moi, cette dernière a provoqué un retour à la terre et au bien-manger», avance-t-il.

Ne pas dépouiller Vevey

L'Exécutif boéland a posé une condition importante au lancement de ce nouvel événement. «J'ai eu pour consigne de ne pas dépouiller le marché de Vevey», lâche François Vodoz. Autrement dit, interdiction pour lui d'aller courtoiser les commerçants qui vendent leurs produits chaque samedi dans les environs de la Grenette. C'est pourquoi le fleuriste a ratissé large, dépassant même les frontières vaudoises. «Certains participants viendront de Fribourg et du Valais».

Du côté de la Ville d'Images, la pilule a plutôt du mal à passer. «J'aurais voulu qu'on trouve un arrangement», regrette Armand Stuby, le président de l'Association des commerçants du Marché veveysan (ACMV). Et le boucher de pour-

suivre: «C'est dommage, ça créera une situation de concurrence».

Deux ans de gestation

L'idée d'un rendez-vous hebdomadaire à La Tour-de-Peilz avait déjà germé à l'automne 2019. Cette année-là, le Marché de Vevey avait dû déménager ses stands en terre boélande pour faire place à la Fête des Vignerons. Une expérience qui a beaucoup plu à certains commerçants. À tel point qu'ils ont fait un appel du pied à François Vodoz pour pérenniser le rendez-vous. «Ils avaient été séduits par l'accueil de La Tour», sourit ce dernier.

Il faut dire aussi que depuis un certain temps, une poignée de marchands se disent mécontents des conditions proposées à Vevey. «Pour parquer notre bus, c'est un vrai boxon!», s'exclame le traiteur italien Tonino De Carolis, qui a choisi de migrer vers La Tour. Conscient de la situation, Armand Stuby précise que des changements sont au programme, mais ils ont pris du retard. «En raison de la pandémie, nous n'avons pas pu procéder à toutes les améliorations prévues».

Association créée

Avant de voir la Place des Anciens-Fossés joyeusement s'animer en septembre, il restait encore un dernier petit pas à franchir: la création de l'Association des marchands du Marché de La Tour-de-Peilz (AMMT). C'est chose faite, puisque cette dernière a officiellement été constituée lundi soir. François Vodoz en est le président. «J'ai voulu donner une identité à ce marché, c'est maintenant à la population de lui donner son âme». Un président qui cultive le goût des formules fleuries.

Une décision anticipée

Prévue à l'ordre du jour de sa séance du 30 juin, la décision de lancer cette nouvelle animation aurait formellement dû être validée par le Conseil communal boéland. C'était sans compter le départ précipité d'une vingtaine d'élus, échaudés par un autre objet, qui a mis un terme prématuré à la séance. «La Municipalité a trouvé dommageable d'attendre jusqu'à la séance du 15 septembre, explique le secrétaire municipal Pierre-André Dupertuis. C'est pourquoi elle a pris cette décision, qui de toute façon est de son ressort». Selon lui, le Légitimatif aura l'occasion de se prononcer lors d'une prochaine séance

Le GdI se lance dans la course à la nouvelle Muni

Blonay-Saint-Légier

En vue de la prochaine fusion effective au 1er janvier, le groupement des Indépendants (GdI) prône plus de transparence, de représentativité et d'implication de la population à l'avenir. Ils partent à quatre pour la chasse aux sept sièges.

| Xavier Crépon |

«Actuellement, le PLR est surreprésenté. Notre nouvelle Municipalité doit être plus à l'image des différentes sensibilités de nos deux communes.» Pour contrer l'omnipotence des libéraux-radicaux à l'Exécutif lors des prochaines élections du 26 septembre, le président des Indépendants Philippe Rickenbacher révèle ses cartes. «Nous partons avec quatre candidats entre renouveau et expérience pour ce nouveau challenge qu'est la fusion.» Toujours motivés, les sortants Christophe Schneiter (Blonay) et Dominique Epp (Saint-Légier) se représentent alors que deux nouvelles dames entrent dans la course: la juriste Annalena Hellmüller, conseillère



Les candidats du GdI de gauche à droite: Annalena Hellmüller, Christophe Schneiter, Michèle Perrelet (Blonay) et Dominique Epp (Saint-Légier). | ©Matthieu Friant

communale à Blonay depuis 2011, et Michèle Perrelet, directrice d'entreprise et également active en alternance à ce Législatif depuis la même année.

Une oreille plus attentive

«Les prochains municipaux devront se mettre disposition de la population et l'écouter pour prendre les bonnes décisions.» Les Indépendants estiment qu'elle devra être plus impliquée à l'avenir dans les projets de la nouvelle Commune. «Ce n'est pas

un coût mais un investissement. Les habitants doivent avoir la possibilité de consulter les plans tout en posant des questions aux professionnels pour pouvoir ensuite échanger avec nos autorités, poursuit Philippe Rickenbacher. Le projet du parc d'activité à La Veyre a suscité par exemple de nombreuses réactions après-coup. Il faudrait revenir avec une séance d'information publique. Cet outil devrait être développé et utilisé plus fréquemment pour le bien de tous.»

Le président relève également un besoin de plus de transparence. «Les automatismes en termes de communication ne sont pas toujours là. Nous avons dû à plusieurs reprises demander à nos Municipalités respectives qu'elles nous informent sur l'état d'avancement de la fusion. Et pour ce qui est de nos finances, il faudrait disposer d'indicateurs financiers afin de limiter au mieux nos charges fiscales et arriver à une situation financière saine pour ce nouveau départ.»

À la recherche de la cité disparue d'Epaona

Par Hugues Benois

Interpellée par l'histoire de cette Atlantide lémanique, la rédaction de Riviera Chablais votre région vous emmène sur la route de la mystérieuse cité d'Epaona grâce à un passionné et historien amateur.

Engagés dans leur Guerre des Gaules les Romains se devaient d'assurer le ravitaillement de leurs troupes en armes, cuirasses, habits, subsistances, mais aussi en chevaux et en chars. Tout cet attirail était transporté sur les voies romaines, appelées plus tard voies impériales. Revêtues de pierres plates, elles reposaient sur un ballast de sable et de boulets. Des traces de ce passé lointain sont encore visibles en terres chablaisiennes.

Périple dangereux

La plus appropriée de ces voies était la via Francigena qui traversait les

Alpes pennines, également appelées Alpes valaisannes. Elle était aussi la route des pèlerins qui se rendaient à la ville sainte de Rome. Le col prit le nom de col du Mont-Joux (de Jovis, Jupiter) mais au XI^e siècle, saint Bernard de Menthon qui eut pitié des malheureux qui y mouraient régulièrement, obtint de l'évêque d'Aoste qu'une expédition délivre le col des brigands qui l'infestaient. À la suite de ces événements, le col prit le nom de son bienfaiteur: Le Col du Grand-Saint-Bernard.

Un fort Tauredunum stratégique

Cette antique voie romaine avec ses tranchées, ponts et tunnels existe toujours. Elle longe en contrebas l'actuelle route d'accès au col, pour

descendre ensuite vers Octodurus (Martigny), puis vers Massongex (chef-lieu des celtes Nantuates). S'agissant du passage par la côte sud du lac par Servius Sulpicius Galba, sur les ordres de César pour aller sécuriser le Chablais, à la tête de sa légion, les vestiges sont très rares et les deux milliaires qu'on y a retrouvés ont probablement été placés ultérieurement en leur lieu. En tout état de cause, cette occupation romaine du Chablais n'avait pour but de sécuriser des marécages, mais plutôt de maintenir cette voie stratégique pour le ravitaillement des armées, ce qui explique le choix de l'implantation du château Tauredunum à quelques mètres du Rhône.



Légende Des vestiges d'anciennes voies romaines sont encore bien visibles en terres chablaisiennes (ici à Martigny). | alamyimages.fr

La gare de Montreux a droit à sa cure de jouvence



Lifting en profondeur pour la gare de Montreux. In primis, le «centre voyageurs» de nouvelle génération.

| DR

Mobilité

Les CFF réaménagent l'intérieur du bâtiment et ont installé en grande primeur un nouveau «centre voyageurs». Quant aux aménagements extérieurs, ils devront attendre.

| Noriane Rapin |

Des espaces repensés pour un meilleur accueil des usagers. Voilà ce qui a motivé les CFF à réaménager les locaux de la gare de Montreux. La refonte concerne tous les étages de la bâtisse. Les services clientèle ont été ramenés au niveau des quais. L'espace ainsi gagné au rez-de-chaussée sera dévolu aux commerces. Sous les combles, des travaux permettront à de nouveaux appartements

et augmenter le confort pour nos clients qui pourront par exemple s'asseoir pendant les échanges.» Des centres de ce type pourront être implémentés dans d'autres gares de Suisse suite à la phase de pilotage à Montreux et Horgen.

Deux casse-têtes

Les projets des CFF ont pris une certaine avance sur ceux de la ville, qui cherche depuis plusieurs années à réaménager la place de la gare. La commune est ralentie par deux problèmes épineux à résoudre. Le premier est la gestion des voitures. Le rez-de-chaussée entièrement commercial prévu par les CFF nécessitera probablement quelques ajustements, notamment au niveau des voies d'évacuation ou des possibilités de livraisons. «Il faudra peut-être libérer de l'espace... car en l'état, ce lieu tient plus d'un parking extérieur que d'une place de gare!», constate Lorraine Wasem, cheffe de service de l'urbanisme. Elle pourrait fonctionner différem-



Les lieux sont pensés de manière plus ouverte, pour faciliter le dialogue et le confort. Montreux est pionnière avec ce concept. | DR

d'être créés et aux logements existants d'être assainis. «Le tout fait partie du maintien de la qualité de nos installations et de nos sites et de l'amélioration des services en gares.», explique Ottavia Masserini, porte-parole de la régie fédérale.

Les CFF ont également profités des travaux à Montreux pour y ouvrir, le 10 juin dernier, leur nouveau concept de «centre voyageurs». Il s'agit de l'un des deux premiers de Suisse, avec celui de Horgen (Zurich). N'y cherchez plus les traditionnels guichets, le service à la clientèle se décline désormais au sein d'un aménagement moins conventionnel, avec des tables et des écrans. «Ces espaces sont conçus de manière plus ouverte, affirme Ottavia Masserini. L'idée est de faciliter les échanges

ment, sans transformations trop conséquentes. Faut-il aller jusqu'à en interdire aux voitures l'accès traversant? Cela reste à voir.»

Le deuxième obstacle à la rénovation de la place de la gare est l'accès au bord du lac. Jusqu'ici, il n'est possible que par les escaliers de l'Hôtel Suisse. La liaison entre ces deux paliers doit donc être solutionnée, pour les personnes à mobilité réduite, les aînés... et même les touristes chargés de valises. «La Municipalité a envisagé plusieurs alternatives, notamment pour placer un nouvel ascenseur public, mais sans succès jusqu'ici, rapporte Lorraine Wasem. Cette liaison était prioritaire pour la ville, c'est pourquoi l'aménagement de la place a été mis entre parenthèses le temps de résoudre ce problème.»

Digne d'une héroïne de western

Aigle

À la fin de ce mois, si les frontières s'ouvrent, Chloé Marcotte (18 ans) participera aux Mondiaux d'équitation américaine aux Etats-Unis. Un sport peu connu chez nous mais très spectaculaire.

| Bertrand Monnard |

Lorsque Chloé Marcotte (18 ans), d'Aigle, monte son cheval en concours, elle se transforme en Calamity Jane, avec tout ce qu'il faut, le chapeau, les bottes. Elle cavale sur une selle imposante prévue comme à l'époque pour y accrocher le lasso et le fusil. Chloé pratique ce qu'on appelle l'équitation américaine ou équitation western, une forme de dressage très spectaculaire et très ludique, qui à travers ses figures, reproduit ce que faisaient les cow-boys au 19e siècle, lors de la conquête de l'Ouest. On se croirait dans un classique de John Ford.

Figurant parmi les meilleures Suissesses, Chloé est sélectionnée pour participer aux prochains Mondiaux juniors, dits Youth, fin juillet à Oklahoma City. Si, pour l'heure, Covid oblige, les frontières restent fermées, elle a bon espoir que la situation se détende d'ici là. Elle se réjouit d'autant plus que c'est aux Etats-Unis, évidemment, que ce sport est le plus populaire, et de loin.

Elle a pu s'en rendre compte en y prenant part à des concours et en faisant un stage au Texas, le berceau de l'équitation western. «J'y ai assisté à une Coupe du Monde, raconte-t-elle, enthousiaste. Il y avait beaucoup de monde, l'ambiance était extraordinaire. Ce sont de très gros shows. Ça siffle, ça hurle, à la fin je n'avais plus de voix. Les spectateurs arborent tout l'attirail, dont la fameuse Boucle à la ceinture qu'on reçoit comme récompense lors des compétitions.»

Pour le bétail à l'origine

L'équitation américaine se pratique sur des chevaux baptisés Quarter Horse, petits trapus et très véloces. On les voit dans les westerns, accompagner les immenses troupeaux de vaches lors des transhumances à travers le territoire nord-américain. «Sur 400m, le quart de mile, d'où leur nom, ce sont les chevaux les plus rapides du monde, plus rapides que des pur-sang, précise Hélène, la maman et la coach de

Chloé. Très éclectiques, très polyvalents, ils étaient notamment chargés à l'époque de ramener les vaches échappées du troupeau.» L'une des figures de la discipline consiste justement à restituer cette scène avec un vrai veau dans l'arena.

Il suffit de regarder les vidéos pour voir à quel point ce sport est spectaculaire: le cheval alterne des cercles au petit trot et d'autres à un galop supersonique. Lancé à toute allure, il freine subitement en courbant ses pattes et en laissant traîner son arrière-train dans la sciure, dans un dérapage

“ Je lui ai transmis le virus, mais maintenant ma fille est devenue meilleure que moi.”

Hélène, maman de Chloé

digne d'un pilote de rallye. Puis le voilà transformé en véritable toupille, tournant sur lui-même à en donner le vertige.

Et ainsi de suite, sur fond de musique country et sous les bravos tonitruants d'un vrai public à l'américaine. En moyenne, Chloé s'entraîne cinq fois par semaine, dans le très beau manège du Rhône à Bex, avec soit son cheval Mile soit avec Sparky, celui de sa maman. «Il faut beaucoup de persévérance même si ces chevaux ont ça dans le sang, souligne la jeune cavalière. Parfois, ils n'ont pas envie et ça se sent. On est comme deux personnes devant s'adapter l'une à l'autre.»

Comme Mme Schumacher

Le plus grand ranch dédié à ce sport en Suisse romande se trouve à Givrins, en dessus de Nyon, et appartient à la famille de Michael Schumacher, le mythe de la F1, gravement accidenté, et qui était lui-même passionné. Corina, son épouse, a été championne d'Europe, Gina Maria, leur fille aînée, championne du monde dans la catégorie Youth, où Chloé l'a souvent côtoyée. «On a bien rigolé toutes les deux. Elle a remporté plusieurs concours sur le cheval de son père», dit-elle. Et Hélène, la maman, d'ajouter au sujet de l'épouse du pilote. «C'est une femme adorable, d'une telle gentillesse.»

Originaire de Montréal, Hélène en a conservé un bel accent canadien. Ex-championne internationale, elle accompagne sa fille partout en Suisse et dans le monde. «Je lui ai transmis le virus, mais maintenant ma fille est devenue meilleure que moi, elle m'a tout pris», rigole-t-elle. «À 2 ans, enchaîne Chloé, j'étais déjà sur les chevaux, comme on le voit sur une photo. J'ai commencé l'équitation western à 7 ans.»

Matu en poche, elle disputera à Oklahoma sa dernière compétition chez les juniors. «Comme un accomplissement», dit-elle. Mais, plus tard, chez les adultes, elle continuera de s'amuser avec ces chevaux qu'elle aime tant.



Chloé Marcotte est sélectionnée pour participer aux prochains Mondiaux juniors fin juillet à Oklahoma City. | M. Raposo

L'équitation américaine ou équitation western reproduit ce que faisaient les cow-boys au XIXe siècle. Chloé Marcotte y excelle. | M. Raposo



« C'est une renaissance »



Après le penalty décisif, les 500 tifosi réunis dans la fan zone d'Aigle ont chaviré de bonheur. | S. Mazzanisi

Champions

Comme dans toute l'Italie, les tifosi ont fêté le sacre de la Squadra devant un écran géant à Aigle

| Bertrand Monnard |

Au bout d'un suspense insoutenable, Gianluigi Donnarumma a arrêté le penalty de Saka et toute l'Italie a chaviré. Devant ce grand écran dressé à l'Euroland, dans la zone industrielle d'Aigle, ils étaient près de 500 à suivre cette finale de l'Euro, dont 99% pour l'Italie. Et ce fut une déflagration. Les tifosi se sont mis à s'embrasser, ils ont sauté, dansé, chanté. Comme à Rome, Milan ou Brindisi.

«On a le meilleur gardien du monde», s'exclame Ivano, originaire du Frioul. «Dès le début de cet Euro, on a senti que les gars voulaient aller au bout et ils ont réussi avec leur formidable état d'esprit», enchaîne Claudio de Naples.

Jonathan, lui, est sicilien. Fou de joie, il porte sa petite Giulia (8 ans) enveloppée dans un drapeau italien sur ses épaules et tient la main de Luca (12 ans), son aîné, arborant le maillot de la Nazionale. «Le titre mondial en 2006 avait été un moment très fort. Mais là, je suis encore plus ému car je suis avec mes enfants et ils sont tout aussi fiers que moi. C'est une véritable renaissance pour le foot italien.»

De l'enfer au paradis

Aucun tifoso n'a oublié. En 2018, humiliation suprême pour une telle terre de foot, la Squadra avait été écartée du Mondial. Trois ans plus tard, elle prend une revanche éclatante en battant l'Angleterre, maudite depuis son titre mondial en 1966, dans son temple de Wembley et son ambiance à donner la chair de poule.



Sur l'écran géant, on voit l'entraîneur Roberto Mancini, si maître de ses émotions habituellement, fondre en larmes. «L'Italie revient de si loin et le mérite lui revient en priorité», lance Claudio, le Napolitain. En un temps record, Mancini a réussi à reconstruire une équipe, parfait amalgame de quelques anciens et de jeunes talentueux comme Chiesa ou Barella.

L'Italie a mérité son titre car elle a produit le plus beau spectacle dans cet Euro, toujours tournée vers l'avant, à l'opposé de son catenaccio d'autrefois. Chez ces joueurs qui se congratulent même pour des gestes défensifs, on sentait une formidable solidarité. C'est avec cet état d'esprit que l'Italie menée après deux minutes a réussi à retourner la situation.

«Ils étaient tellement en confiance je n'ai même pas eu peur», assure Orlando de la Calabre. «Rivaux toute la saison avec l'Inter ou la Juve, les joueurs ne font plus qu'un sous le maillot de la Nazionale», se réjouit Ivano. «Ils ont été de formidables ambassadeurs, même les Suisses nous ont soutenus à la fin», ajoute son pote Claudio.

Cerise sur le gâteau, ce sont les deux vieux grognards de la défense Bonucci et Chiellini, 34 et 36 ans, qui ont été les héros de la soirée. Bonucci, auteur de l'égalisation, et Chiellini, avec sa gueule cassée intraitable, malicieux, prêt à tout, comme lorsqu'il a agrippé le maillot de Saka, et toujours avec le sourire comme s'il n'avait rien fait. «Ce sont nos gladiateurs», enchaîne Claudio.

Quand en début de soirée, Laurent Bastardoz, l'ex-journaliste de la RTS et animateur d'un soir, a demandé qui était pour l'Angleterre dans l'assemblée, trois jeunes Valaisans se sont courageusement levés. «En Angleterre, il y a le plus beau championnat du monde», nous disait alors Raphael. Ce même Raphael qui à la fin rendait hommage à l'Italie. «Rien à redire, ils ont été les meilleurs.»

Par amour du pain et du travail bien fait

Pierre-André Vannay est boulanger par vocation. L'entendre évoquer son métier est un poème et la lourde tâche qui l'attend chaque matin ne le décourage en rien. Ce qui ne l'empêche pas de se dire pessimiste au sujet de l'avenir du métier.



L'une des étapes de la confection du pain: le façonnage, soit la mise en forme de ses miches et baguettes.

devant les catelles blanches et les lourdes portes en métal du vieux four à pierre, le maître des lieux aligne les fournées par dizaines. Pierre-André Vannay, 59 ans, n'en est pas au début de sa journée. Il n'est pas près de la terminer non plus.

Début de nuit solitaire

Le patron commence sa nuit à 23h déjà, seul à son bureau. Il faut calculer les proportions de pâtes selon les livraisons à honorer le lendemain. «Nous fournissons trois EMS, plusieurs crèches et cinq restaurants. Je dois attendre la fin du service de ces derniers pour qu'ils me disent de quoi ils ont besoin le lendemain.»

Après une bonne demi-heure, il peut se mettre à façonner et à cuire ses pains, une vingtaine de sortes en tout disponibles chaque jour pour ses clients. Toujours seul, il fait valser sa pelle en bois devant le four à pierre octogénaire – l'un des rares du canton toujours en activité.

Pierre-André Vannay s'est fait à ce rythme et à ces heures solitaires. C'est devenu son quotidien, lui qui travaille sept jours sur sept. «Bien sûr, la vie sociale est bouleversée. Mais avec une bonne hygiène de vie, on peut se faire des soupers de temps en temps... A condition de ne pas trop forcer sur la bouteille!»

Pas question non plus de casser cette routine par des vacances. «Je prends deux semaines par année, l'une en octobre et l'autre après Noël. J'appelle ça la pause patronale. En prendre plus souvent? Mais c'est déjà trop! Qu'est-ce que vous voudriez que j'en fasse?»

Le coup de feu

3h du matin. Deux boulangers viennent prêter main forte à leur patron, mettant fin à son travail en solo. Après de rapides salutations, ils se mettent à l'ouvrage sans plus attendre. La cadence s'accélère en-

core davantage. On n'entend plus que le bourdonnement des machines, le râclage de la pelle sur le sol du four. Quelques rares boutades et éclats de rire ne rompent pas le fil de la concentration. Dans un peu plus de deux heures, les premières denrées seront livrées. Tout doit être prêt.

C'est aussi le moment où les spécialités sont préparées. Quiches, croissants, brioches, et autres productions bien vaudoises prennent forme sous les doigts experts des ouvriers, avant de passer à la cuis-

puis une quinzaine d'années, ils permettent des prix sur lesquels les boulangers ne peuvent pas s'aligner. «Le goût n'est pas le même et ce pain n'est pas fabriqué avec de la farine suisse! Je ne ferai jamais ça. Avec le Covid, j'ai augmenté mon chiffre d'affaires, parce que des gens se sont intéressés à la production artisanale. Mais la plupart s'en sont déjà détournés...»

Un métier de vocation

Les trois boulangers s'affairent encore sans jamais s'interrompre jusqu'à 5h du matin. Sur les plans de travail, la pâte a laissé place à des caisses de plastique qui se remplissent peu à peu de livres de pain frais. Les livraisons sont enfin prêtes. C'est le pétillant président de la Société de développement de Vevey, Jean-Louis Bolomey, qui ira les livrer. En arrivant, il chambregentiment les travailleurs. On rit, on prend le temps d'une gorgée de café. L'atmosphère se détend. Désormais, et jusqu'à midi, tout le travail effectué sera de l'avance pour le lendemain.

«Le coup de feu est passé, la première partie de la journée est finie»,

explique Pierre-André Vannay. Dehors, l'aube commence à poindre et amène avec elle une fraîcheur bienvenue dans le laboratoire. Le patron se laisse aller à quelques confidences. «On est boulanger par vocation. Bien sûr, il y a de la monotonie, mais le pain est une matière vivante. Il réagit à la météo, aux saisons. Et on peut être créatif! J'aime bien tester de nouvelles choses.»

Pourtant, il affiche un sourire triste en évoquant l'avenir de la profession. «Dans vingt ans, il n'y aura plus de boulangers. Entre la concurrence des supermarchés, les tracasseries administratives et les difficultés du métier... Qui sera encore volontaire, mis à part quelques très rares passionnés?»

6h30. Les premiers clients arrivent au magasin. S'ils apprécient le pain qu'ils trouvent fidèlement chaque matin, savent-ils quels efforts il a nécessité? En partant, on repense à ces vers de Gilles qui rendent hommage à l'œuvre des boulangers: «Pour ces trésors, il a fallu beaucoup de courage et beaucoup d'amour. Parce que rien ne se fait de beau et de grand sans amour.»

“

On est boulanger par vocation. Bien sûr, il y a de la monotonie, mais le pain est une matière vivante”

Pierre-André Vannay
Boulangier

son. La boulangerie en propose une soixantaine. Cependant, la diversité ne doit pas nuire à la qualité. Pierre-André Vannay tient à la fermentation longue de ses pains, qui développe le goût et garantit la fraîcheur pour plusieurs jours. Il ouvre un frigo dans lequel ses baguettes crues poussent «tranquille joli» depuis plus de 12 heures.

On comprend mieux pourquoi l'artisan qui soigne les produits et les saveurs vit mal la concurrence de la grande distribution. Les pains vendus dans les rayons des supermarchés sont souvent des produits surgelés. Importés en masse de-

La pâte sortie toute fraîche de son bac, c'est déjà un spectacle captivant. Au préalable, chaque soir, Pierre-André Vannay prépare ses quantités pour honorer ses commandes.



Boulangier

Pierre-André Vannay, boulanger à La Tour-de-Peilz, travaille toute la nuit pour proposer, chaque matin, ses créations à ses clients. Immersion dans un quotidien à contre-temps.

Textes: Noriane Rapin
Photos: Sophie Brasey

2h du matin. Le ciel est d'encre au-dessus de La Tour-de-Peilz. A l'avenue des Alpes, aucune fenêtre n'est éclairée, à part une seule, au numéro 71. C'est l'arrière-boutique de la boulangerie Vannay, dans laquelle s'affaire une silhouette

que l'on devine à peine. Près de l'entrée côté ruelle, on n'aperçoit que des animaux nocturnes, deux hérissons en quête de nourriture, quelques chats qui les guettent. Tout est calme.

En poussant la porte au fond du couloir à gauche, on est saisi par le contraste entre cette nuit paisible et l'effervescence que l'on rejoint. Le laboratoire d'une boulangerie connaît le sommet de son activité quand le reste du monde dort. C'est un lieu «gavé d'odeurs», comme le dira plus tard un employé de cet endroit: le doux parfum de la farine, celui, acide, du levain, et surtout l'inimitable fumet si chaud, si universel, du pain juste cuit.

Des monceaux de pâtes en attente d'être façonnés patientent sur les plans de travail. Le bourdonnement des machines, frigos ou pétrins couvrent la voix d'une radio que personne n'écoute. Et



Inter- mezzo à la Valsainte

le 9 juillet 2021

La Troupe Multiculturelle a proposé un petit Intermezzo dans la charmante cour de la Valsainte ces vendredi et samedi. Quelques instants de magie théâtrale.

Photos par
Sophie Brasey

Ambiance intimiste dans le décor de la cour de la Valsainte qui ne l'est pas moins pour la représentation d'Intermezzo.



Du jeune public a également répondu présent.



Des spectateurs, connaisseurs ou non, mais toujours captivés.



La metteuse en scène Laura Albornoz (au centre) avec sa fille Ana et sa sœur Lia Thevenaz.



Claire-Lise Dubois Amiguet et Catherine Herbar se réjouissent du spectacle à l'apéro.



Sur scène, Beata Bandura, Khatuna Parnaozi, Agnès Samuel, Stépanya Monnard, Ute Hammes et Véronique Gigon prennent du bon temps.

Villars Ultraks 2021

le 10 juillet 2021

Quelque 900 concurrents ont pris part à la première édition de la course organisée sur les hauteurs chablaisiennes, avec le lac de Bretaye en guise d'arrivée. La Boyarde Maude Mathys a remporté la compétition chez les femmes.

Photos par
David Carlier



La région de Villars offre un cadre naturel de toute beauté pour les coureurs chevronnés. Pour une première édition, le Villars Ultraks a par ailleurs eu les faveurs du ciel avec une météo idéale.



Chaque fontaine est une pause à ne pas manquer pour s'hydrater.



Quelques fortes déclivités étaient au programme.



Le hameau de Taveyanne.



Des pistes en forêt et des passages fleuris.



Sur certains tronçons, c'est l'embouteillage.



Maude Mathys, vainqueur chez les femmes.



Beautés naturelles, mais également architecturales sur le parcours.

Le fidèle bénévole qui bichonne les stars du Jazz

Inconditionnel

Marc Ismail travaille depuis 1995 comme staff au Festival. Comment ce mélomane vit-il cette 55^e édition un peu spéciale?

| Alice Caspary |

Professeur d'histoire au Gymnase Provence, Marc Ismail, 43 ans, est parmi les plus anciens bénévoles du «Jazz», où il travaille chaque été depuis plus de 25 ans. Un attachement particulier le lie à ce Festival, lui qui a vécu son enfance dans la région, à Glion, juste au-dessus de Montreux. «J'ai fait ma première édition en 1995 et je n'ai raté que trois éditions depuis, pour cas de force majeure: l'armée en 1996, un mémoire en 2004 et le Covid-19 en 2020.»

Pas d'accès aux concerts

Pour cette 55^e édition, mesures sanitaires obligent, tout est un peu différent, même pour les bénévoles, privés de concerts. «Il y a beaucoup moins de staff, on fait tous un peu autre chose. Mais on peut assister aux soundchecks et

être dans le public, quand il reste des places.»

Une grosse déception en tant que bénévole? «Non, c'est toujours un plaisir de retrouver les autres, qu'on ne voit qu'à cette occasion. On se voit évoluer au fil

“

C'est mon 24^e Festival. Si l'on met bout à bout, ça fait 48 semaines de Festival, presque une année de ma vie.”

Marc Ismail,
Bénévole

des ans. C'est vrai que c'est une édition incomparable, mais il y a un côté sympa avec sa taille très humaine.»

Se retrouve-t-il tout de même dans le Festival, ainsi transformé? «Oui, il y a toujours les jams et cet esprit du Jazz où, tout d'un coup, pendant deux semaines, un vrai monde parallèle se découvre. On sent aussi que les artistes ont du plaisir à être à nouveau sur scène.»

Plus de 700 concerts live

A 17 ans, lors de sa première, Marc Ismail était surveillant de parking puis chauffeur d'artistes. Il devient, par la suite, opérateur caméra au Stravinski de 2005 à 2019, suspendu sur son perchoir avec vue imprenable sur la scène. Un «cadeau du ciel» pour ce grand mélomane: «Avec le poste que j'occupais avant, j'ai vu plus de 700 concerts en live. C'est une chance incroyable.» Comme celle de voir cinq fois Prince sur scène.

Il espère donc logiquement pouvoir retrouver ce poste l'année prochaine. «C'est mon 24^e Festival. Si l'on met bout à bout, ça fait 48 semaines en tout, presque une année de ma vie», calcule-t-il, pensif et satisfait.

Avant tout, soutenir

Pour cette édition, cependant, il occupe à titre exceptionnel, un tout autre poste. Tous les jours, pendant 7 à 8 heures, Marc Ismail



Seuls l'école de recrue, son mémoire et le Covid-19 l'auront empêché d'être bénévole depuis 1995. | J-G Python

travaille au sein des loges d'artistes de la Scène du Lac et des Jardins, avec une petite équipe bien rodée. Pas mal non plus: «Notre rôle, c'est d'anticiper leurs besoins. On les bichonne. On est comme un personnel de palace discret.»

Contre toute attente ce n'est

pas la proximité avec les artistes qui le séduit dans ce poste, mais plutôt ce souci de discrétion et d'efficacité dans une situation d'hyper proximité. «Dans les loges, ce n'est plus l'artiste que l'on découvre, c'est l'être humain», explique le quadragénaire.

S'il y a moins d'avantages cette année à être bénévole au Jazz, pour cet ancien journaliste du 24 Heures les conditions étaient claires dès le départ. Du reste, il prend plaisir à marquer son soutien aux organisateurs «qui ont été courageux de tenter quelque chose.»

Fred Hersch a hypnotisé le Petit Théâtre par sa maestria et l'énergie de sa performance qui a suspendu le temps.
| J-G Python



Le temps suspendu avec Fred Hersch

CRITIQUE

Le pianiste américain de jazz s'est produit au Petit Théâtre lundi soir lors du 10^e jour du MJF. Un concert simplement beau et intime.

| Alice Caspary |

«It's good to play for people and not iphones», glisse spontanément

Fred Hersch apparemment ravi d'être là, avant d'entamer sa première chanson à 21h45, juste après le jeune duo Afra Kane et Valentina Kaufman. Assis devant cet immense piano à queue noir reluisant, vêtu d'un jeans noir et de lunettes fines rectangulaires, à la seconde où ses doigts se posent sur les touches, on part ailleurs tout en restant assis. Sa première mélodie, douce comme un préambule divin, invite au voyage lyrique. Pendant une heure et quart, les notes jazzy du pianiste surdoué emplissent l'habitable

raffiné et voûté du Petit Théâtre, enchantant le cœur du Montreux Palace.

Né en 1955 à Cincinnati, Fred Hersch a vécu une période sombre, une traversée d'un désert aride dont il est sorti vainqueur. Une fureur de vivre qui se retrouve dans son jeu spontané, parfois décrit comme égocentrique. Hersch se laisse porter par les notes, sans réfléchir. Pendant ces longues improvisations maîtrisées, le visage parfois détendu, parfois réfléchi, il balance lentement et sans retenue la tête d'avant en arrière, au

rythme des notes qui s'enchaînent, s'imbriquent et dansent ensemble. Durant chaque morceau, le temps. Le temps d'apprécier la fluidité folle de ses notes sublimes qui fusent et semblent avoir quelque chose à dire. Le temps de remarquer les yeux fermés du pianiste qui se concentre pour apprécier la mélodie, sans une once de contrôle, superflu à ce stade. Le temps, enfin, qui se suspend. Des notes trop belles pour que l'on s'assoupisse. La fin du concert nous sort d'une rêverie hypnotique et nous ramène à la réalité.

Cher festivalier, n'oublie pas de trouver ton « ange »

Alcool au volant

La prévention aussi doit concilier avec le Covid. La Fondation vaudoise contre l'alcoolisme mise sur un QR Code.

| Karim Di Matteo |

Depuis le début de la collaboration en 2004, ils faisaient partie des inamovibles du Montreux Jazz Festival. Les animateurs du stand de la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA) vous attrapaient dès votre arrivée. Objectifs: s'assurer que le festivalier qui a l'intention de lever le coude connaisse les bons réflexes et l'inciter à télécharger l'application «Be my angel» pour estimer son taux d'alcoolémie en fonction des critères clés: poids, âge, nombre de verres absorbés, type d'alcool, temporalité de la consommation.

Rien de cela cette année. Du moins pas en présentiel. Les organisateurs du rendez-vous montreuvisien ont signifié à la FVA qu'ils se devaient de limiter les personnes sur le site. Du reste, tout festivalier doit montrer patte blanche (billets, voire certificat Covid) pour accéder au site.

Pas question pour autant de laisser tomber l'action sur le terrain, selon Stéphane Caduff, responsable prévention: «D'où notre campagne d'affichage dans Montreux en collaboration avec



l'Association Sécurité Riviera. Cette dernière gère les panneaux spécifiques à la prévention. Nos supports affichent un QR Code qui peut se scanner de loin et qui dirige immédiatement vers le lien pour télécharger l'application Be my Angel. Le but est de rappeler de penser à désigner son «ange» de la soirée si l'on a bu et de lui remettre ses clés de voiture.» De son côté, le Festival s'est engagé à faire circuler le visuel sur le site (affiches, écrans).

Stéphane Caduff sait combien ce travail est utile: «Quand les gens sont éclairés, ils sont davantage aptes à faire les bons choix et nous constatons souvent que certains réalisent des choses.»

Sur un plan strictement régional, à noter que le bureau de la FVA a déménagé récemment. Ses locaux se situent désormais à la rue des Communaux à Vevey, dans les locaux de la Fondation de Nant, pour un meilleur travail en réseau.

Mots fléchés

DORLOTANT MESURER MONTRE EN MAIN	GRAND BRUIT TRÈS FINES	PIÈCE DE VAISSELLE PETIT CIGARE	FULMINES	BARBECUE OU PLANCHA CACHES	PONCÉE IL A UN BIEN MAIGRE SALAIRE
FAUCILLE COMME MARTEAU CORDAGE			OFFICIER MUNICIPAL ESQUIVÉES		
		ARRACHES LES POILS IL SE TIENT AU GUICHET			PRONOM PERSONNEL
CERCLES TRÈS FERMÉS INFUSION		REUNION DANSANTE SPECTA- TEUR			
ARMÉE SEIGNEU- RIALE AVALE		POISSONS ROUGES À LA CONDITION		POUSSA AU-DELA DES LIMITES	DEVENAIT
	CROCHETS DE BOU- CHERIE PERROQUET		RETIRÉ CHANGER DE TIMBRE		
UN PEU VOILE PLANTE TROPICALE		BLONDE CELTIQUE RÉFLEXE DE MARMOT	PRIVÉ DE LA PAROLE QUART D'AN		PAS DAVANTAGE
RÉDUITE PAR LA TAILLE ANCIEN DO			TOUT FLÉTRI		
	PARLERAIT DE FEES ET DE PRINCES CHARMANTS				

Solutions

2 1 8 9 9 6 4 2 7 5 0 7 1 7 8 2 6 9 7 6 9 0 2 7 5 1 8 8 2 1 6 2 7 9 9 0 0 9 7 2 9 5 1 7 6 7 5 6 9 1 0 9 2 4 6 7 0 9 5 2 7 9 1 1 7 2 7 6 9 5 8 9 5 8 4 9 1 3 7 5 8 9	2 9 7 8 4 3 2 2 7 7 8 5 3 6 1 1 9 2 9 1 7 4 7 4 2 2 6 5 0 5 9 6 4 8 9 8 5 3 8 1 7 5 2 9 9 8 5 8 6 4 2 7 3 3 1 9 5 8 4 8 6 9 3 7 5 1 9 2 7 2 5 9 1 6 8 1 3 4 9 3 1 8 4 2 7 6 5	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
---	---	---	---

BIG BAZAR : DÉVALUER - LUCIDITÉ - VÉHICULE
DÉFICILE
FACILE

Mots croisés

HORIZONTALEMENT

1. Assortiment de hors-d'œuvre froids. 2. Percé de trous. 3. Il a quitté le statut d'amateur. Prix usuel d'une marchandise. 4. Revenu d'un capital. Sans motifs. 5. Matière jaune produite dans le canal auditif. 6. Baie noire. Nombre remarquable. 7. Sujet mâle. Nuance de la couleur du visage. 8. Une autre Irlande. Prêt à croire n'importe quoi. 9. Délestée d'un fardeau. 10. Opération chimique. 11. Roue d'une poulie. Ils ont perdu leur moitié. 12. Décorée aussi. Transpire. 13. Terres labourées mais non ensemencées.

VERTICALEMENT

1. Porte un jugement favorable. Allure à cheval. 2. Arbre africain. Espèce de sorbier. 3. Support de branches. Palmier servant à faire des cannes. 4. Conifère à fruits rouges. Appareil de contrôle. Donc berné. 5. Objet fabriqué en pâte argileuse. Nettoyée au savon et à l'eau. 6. Grand perroquet au bec fort et crochu. Façonnage à la machine-outil. 7. Partie liquide du sang. Elle pratique peut-être le papillon. 8. Parole absurde. Tonneau à vin. 9. Qui n'a pas de borne. On s'assoit sur elles.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Sudoku

Facile

9	3		8					5
7	2			1	6			3
			3	7				2
6	2	7	3					8
				9				3
	5	9	4			2	7	1
5	3			7	4	1	6	
2	6		1	3				7
		8		5	4			

Difficile

			1			5	8	
		3			4			1
4	2							
				8	2		6	3
		6			9	1		
	1		7	3	6	9		
6				4	1			
		4	9					2

Big bazar

Reconstituez trois mots de huit lettres sachant que les lettres doivent se toucher et qu'elles ne peuvent être utilisées qu'une seule fois pour un même mot.

E	V	R	E
H	I	C	U
I	D	A	L
T	E	V	E

Concours

Riviera Chablais
votre région

Concours

powered by IDMOBILE

Evadez-vous toute l'année sur le domaine skiable de Crans-Montana ! Dévaldez les pistes de ski même en été, c'est possible !

Grâce au mountain cart, la descente Arnouva-Montana est possible en été. Vous pourrez louer les bolides à l'Arnouva et passer un moment décoiffant !
Jouez avec nous et gagnez l'un des 10 prix exceptionnels !

1. Votre PASS 365+ pour skier en VIP toute la saison d'une valeur de CHF 1'099.-

- Accès FASTLANE
- Service Park & Ski avec 5 sorties parking
- 2 cartes journalières et 2 sorties parking pour vos amis (valide toute l'année)
- 1 service complet ski/snowboard chez SwissRent Crans-Montana
- Pack 365 Xtreme avec 150 activités

2. Un séjour de 3 nuits pour 2 personnes en appartement chez ONE inclus les forfaits de ski *

- Du 3 au 10 : 1 forfait de ski valable durant la saison 2021-2022



CRANS MONTANA DOMAINE SKIABLE

one
CransMontana
Expect more

Pour participer

- Envoyez par sms LOVECMA au numéro 494
- Vous recevrez une confirmation par sms
- Coût du SMS: CHF 1.50/SMS



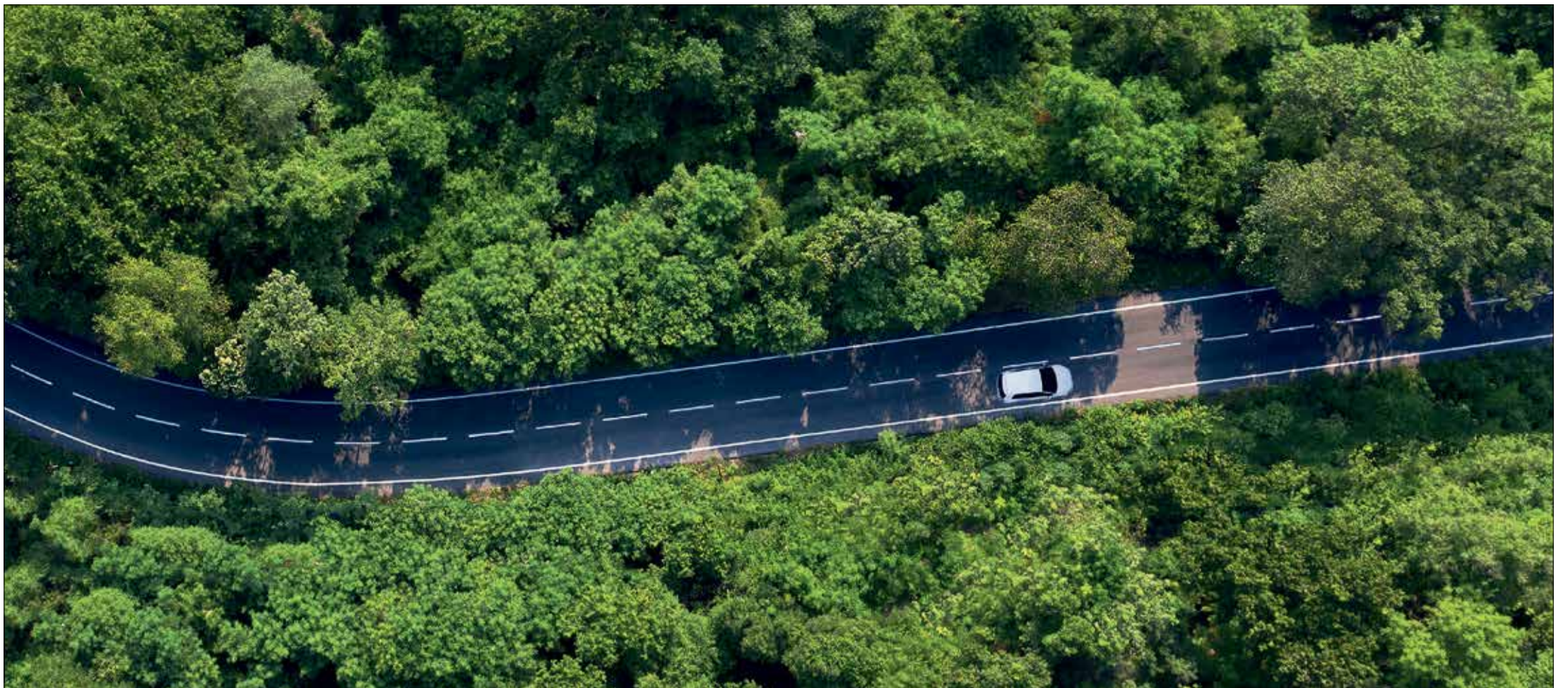
Sur internet
www.123concours.ch

Délai de participation:
Dimanche 18 juillet 2021 à minuit

Les cinq gagnants qui remportent la machine à thé « MiniT SPECIAL.T » by NESTLÉ:

- Jaccard Corinne
- Benoît Stéphanie
- Borges Marisa
- Chollet Nicole
- Chezeaux Sylvain





À l'heure de la mobilité durable, le biogaz est au rendez-vous

Rouler de manière écologique et économique grâce à un carburant local ? C'est possible ! Aujourd'hui, parmi les nombreuses possibilités de se déplacer de manière propre, le biogaz présente de multiples atouts.



Une société du groupe HOLDIGAZ

Force est de constater que les véhicules à motorisation essence et diesel vont graduellement disparaître ces prochaines années. Ils seront peu à peu remplacés par des alternatives respectueuses de l'environnement avec diverses variantes hybrides, dont le gaz naturel-biogaz, appelé aussi GNC (Gaz Naturel Comprimé), fait partie.

Si vous recherchez un carburant économique et plus respectueux de l'environnement, songez au GNC !

Rouler au GNC, c'est futé
En Suisse, le GNC contient d'office 20% de biogaz. Cette énergie renouvelable mélangée au gaz carburant contribue à réduire les émissions de CO₂ de 40% par rapport à l'essence. Une part supplémentaire

de biogaz peut être achetée sous forme de certificat auprès d'Energiapro, réduisant d'autant les émissions de CO₂. Ainsi, un véhicule roulant 100% au biogaz permet des déplacements proches de la neutralité carbone et n'émet pratiquement pas de particules fines. Le biogaz de ces certificats est produit localement sur trois sites vaudois (voir encadré ci-dessous).

À noter que les 10 premières places du classement des véhicules thermiques les plus écologiques du magazine Écomobiliste de l'ATE de 2021 sont occupées par des véhicules au GNC.

C'est aussi bon pour le portefeuille
Rouler au GNC revient à faire le plein 40% moins cher, soit CHF 0.98 par litre

d'équivalent essence sur le réseau des stations Energiapro. Avec une citadine moyenne, il est possible de faire le plein pour CHF 20.-. Sur une moyenne annuelle de 15'000km, cela représente une économie de plus de CHF 650.- rien que sur le carburant !

De plus, un rabais écologique de -75% est accordé sur la taxe automobile dans le canton de Vaud. Certaines assurances proposent également entre 10 et 30% de remise sur la Casco.

Autonomie augmentée et sécurité
En choisissant le GNC, vous favorisez un carburant alternatif sans bouleverser vos habitudes. Les véhicules sont équipés de 2 réservoirs distincts : un réservoir principal de gaz naturel-biogaz et un second réservoir d'essence (réserve) permettant de parcourir plus de 500km au total selon les modèles. Côté sécurité, rouler au GNC est aussi sûr que de

rouler à l'essence. Contrairement aux véhicules fonctionnant au GPL (propane), les voitures au GNC sont autorisées partout, y compris dans les parkings souterrains.

Une large gamme de véhicules
Des citadines aux SUV en passant par les fourgonnettes, les breaks spacieux et même les camions, il existe un large éventail de modèles pour tous les goûts et budgets.



Cette Audi A4 roule au GNC.

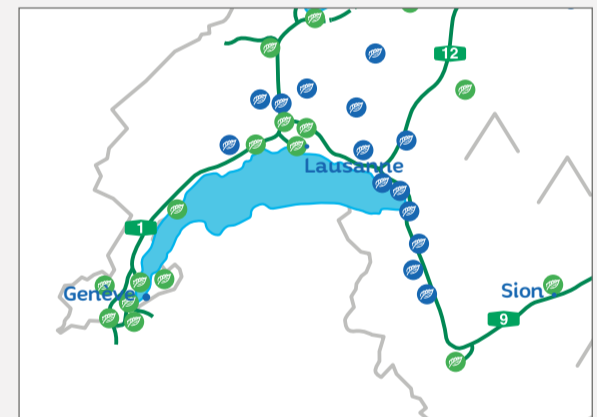
Peut-être avez-vous déjà remarqué des véhicules roulant au GNC, reconnaissables à leur feuille verte sur la carrosserie, ou l'un des 11 bus VMCV roulant au GNC sur la Riviera ?

Laurent Montbureau

Faire le plein, c'est facile

Sur la route, la question de l'approvisionnement est résolue grâce à un vaste réseau de stations. Il est possible de faire le plein dans plus de 150 stations en Suisse, dont une

quarantaine en Suisse romande, soit en moyenne une station tous les 15km sur les axes principaux. Par ailleurs, l'application gib-gas CNG indique toutes les stations de remplissage de GNC en Europe.



14 stations-service (en bleu) sont approvisionnées par Energiapro dans la région.

Le plein à domicile, c'est aussi possible !

Si votre logement est raccordé au gaz, vous pouvez facilement faire installer une mini-station de remplissage dans votre garage. Vous pouvez ainsi faire le plein de gaz en tout temps et vous gagnez en autonomie et en confort.



À la pompe, le GNC coûte seulement CHF 0.98/litre d'équivalent essence.

Pour plus d'informations sur la mobilité au GNC :
energiapro.ch/mobilite
mobilite@energiapro.ch
0800 429 429

Qu'est-ce que le biogaz et comment est-il produit ?

Le biogaz est une énergie 100% renouvelable, locale et neutre en CO₂, fabriqué à partir de déchets verts et alimentaires ou de boues d'épuration. Il existe déjà plus de 35 sites de production de biogaz en Suisse.

Le biogaz vendu par Energiapro est produit sur 3 sites : chez Ecorecyclage, à Lavigny (biogaz issu de déchets verts et alimentaires), aux STEP de Roche et Penthaz (biogaz issu du

traitement de boues d'épuration). Un quatrième site est en cours de réalisation à la STEP de Collombey-Muraz.

Sur le **site de Lavigny**, les déchets verts sont collectés auprès des habitants de plus de 40 communes vaudoises. Les déchets sont ensuite insérés dans un digesteur, une installation qui fonctionne comme un gros estomac et qui fait fermenter la matière. Ce processus de fermentation

libère du gaz, appelé biogaz. Il est récupéré, puis épuré avant d'être directement injecté dans le réseau de gaz où il est utilisé de différentes manières, par exemple pour le chauffage ou comme carburant.

En recyclant les restes de repas et les résidus verts de jardin, la population contribue ainsi concrètement à la production d'énergie renouvelable et donc d'un carburant écologique.

