



F. CELLA, C. BONZON ET DR.

Ce week-end, tartinons!

A l'occasion de la Fête du blé et du pain d'Echallens, à vos produits préférés!

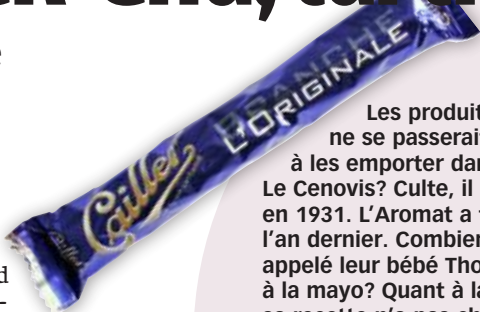
PATRIMOINE. Dimanche de 9 h à 14 h, ainsi que le 31 août, un grand «brunch campagnard des produits du terroir vaudois» aura lieu pour marquer ces agapes du Gros-de-Vaud, célébrées tous les dix ans. En même temps à Sierre, on fera sa fête au poulet (lire encadré). Une occasion rêvée pour tartiner, fourrer son pain ou assaisonner sa volaille avec ces spécialités gustatives chères à l'enfance helvétique.

– FLORENCE DUARTE

La Fête du blé et du pain.

Du 22 au 24 et du 29 au 31 août.

echallens2008.ch, tél.: 021 881 34 80



Les produits dont tout Suisse ne se passerait plus, quitte à les emporter dans ses bagages. Le Cenovis? Culte, il est né en Argovie en 1931. L'Aromat a fêté ses 100 ans l'an dernier. Combien de parents ont appelé leur bébé Thomy en hommage à la mayo? Quant à la branche Cailler, sa recette n'a pas changé depuis 1904. En Suisse, le culte a la vie dure.

LE PARFAIT, RÉGAL DES ANNÉES DE GUERRE 1939-1945

L'origine de la fameuse «crème sandwich au foie truffé», celle de nos «récrés» salées et des canapés pour goûter d'anniversaire, est à chercher pendant la Seconde Guerre mondiale. Un certain Claude Blancpain, ingénieur fribourgeois, imagine une recette à hautes qualités nutritives pour compenser les carences en viande, alors fort rare. La recette de cette nouvelle pâte à tartiner comprend levure de

bière et mélange végétal choisi. Les privations dues au conflit propulsent le produit. Après-guerre, le succès retombera. Mais, en 1950, Blancpain croyant à son idée élabore la recette finale du Parfait au foie (de porc) truffé (cornes d'abondance, épices...). Depuis, il se décline même au thon. – F. D.



VOLAILE BRAISÉE

Un bon poulet grillé, ça ne se refuse pas. A Sierre, pour la 7^e fois, on va en faire tourner 2500 à la broche publique samedi dès 8 h, à l'occasion de la fête dudit poulet. Les organisateurs annoncent fièrement la possibilité d'en griller 666 (damned! vade retro, Satana!) en une seule cuisson. Service dès 11 h. Autres réjouissances: un marché artisanal et maraîcher, un défilé de lingerie, une soirée tyrolienne, un concert de Paul McBonvin, etc. – F. D.

Sierre, plaine Bellevue, du 22 au 24 août (entrée libre).



À BOIRE ET À MANGER

LA FERME, À CORTAILLOD

Pas de chichi, pas de façon, que du bon et du simple: plat du jour familial à 17 francs environ et une carte qui se laisse surprendre par les humeurs de la pêche. Un coin de vacances en surplomb du lac de Neuchâtel. Rue des Coteaux, 2016 Cortaillod, tél.: 032 842 35 35.

Fermé le lundi et le mardi.

LE KWONG MING, À MARTIGNY

Canard laqué de Canton



J. JOUSSON

à 55 francs et même du gibier à la chinoise quand arrive la chasse, une chouette adresse pour s'aérer la tête dans la plaine du Rhône. Angle rue du Nord et place de Rome, 1920 Martigny, tél.: 027 722 45 15. Ouvert tous les jours.

PUB



Heures d'ouverture: 8h00-12h00 / 13h30-18h00

SOLDES... 21 août 2008

La température en rabais!
Ex : 30°C = 30%

Visez le thermomètre...
c'est le baromètre de votre rabais!

10% sur modèles d'expo non soldés
offre valable hors actions et prix bas permanents

interoffice
Gavillet SA

Rue Beau-Séjour 1 - 1002 Lausanne