

PORTES OUVERTES ET DÉGUSTATIONS

Visite à la vinaigrerie du Grand Pré

COTTENS Installée dans un hangar agricole, la vinaigrerie du Grand Pré est exploitée par le moutardier de Lussery-Villars, Bertrand Boesch. Cet artisan passionné par la production artisanale de moutarde produit à Cottens quatre sortes de vinaigres à base de jus de pomme, de vin blanc, de vin rouge et nouveauté... de bière! Ces produits entreront dans la composition de la quarantaine de moutardes proposée aux épcuriens.

Samedi matin, la population des environs de Cottens était invitée pour la première fois à découvrir l'installation et le procédé de fabrication. En fait du vinaigre peut être produit à partir de n'importe quel jus sucré. Le vinaigre de nettoyage est ainsi fabriqué à partir d'eau sucrée. *Pour obtenir un produit irréprochable il faut partir avec quelque chose de bon et sans défauts au début de l'élaboration du produit* a insisté le vinaigrier qui se fournit en produits de base chez des producteurs locaux. Pour répondre à ses exigences de qualité, il enseme ses cuves avec des bactéries de vinaigre sélectionnées li-

vrée par un laboratoire. S'imposant les conditions d'une fabrication artisanale, ses vinaigres subiront les influences des conditions de la température naturelle enregistrée en cours d'élaboration.

La palette déjà bien fournie de ses spécialités de moutarde devrait encore s'étoffer avec une douzaine de recettes en projet. De plus, comme il estime que chaque moutarde devrait correspondre à une recette spécifique, les amateurs de cuisine fine trouveront bientôt sur internet son propre livre de recettes de cuisine. Il permettra de mieux mettre en valeur ses moutardes artisanale. Celles-ci sont exemptes de gluten, de lactose, saccharose, colorants et conservateurs divers. Pour les consommateurs allergiques au vinaigre, il en a même élaboré une qui n'en contient pas.

Parallèlement à la découverte de la vinaigrerie, les visiteurs ont également pu déguster des pâtes à tartiner de Hugues Mingard et pour les amateurs de douceurs, de merveilleux produits chocolatés d'une grande finesse, produits par Mélinda Rost, une jeune chocolatière de talent à qui la TSR avait consacré l'un de ses reportages. ■

ARNOLD GRANDJEAN



Bertrand Boesch devant l'acétateur qui permet l'élaboration du vinaigre.

ARNOLD GRANDJEAN



Des chocolats artisanaux d'une grande finesse.

ARNOLD GRANDJEAN

PUB

Salaire minimum = danger maximum

- Multiplication du travail sur appel et des stages
- Suppression des jobs d'étudiants
- Pression pour accroître la productivité



www.smic-non.ch Comité vaudois interpartis « Non à l'initiative sur les salaires minimums », CP 1215, 1001 Lausanne