

## Nord vaudois-Broye

### L'Auberge fait recette depuis plus de trente ans

**Vers-chez-Perrin**  
Depuis trois décennies, les Linder offrent une auberge renommée à Payerne. Un bail de longévité qui n'est pas le fruit du hasard. Portrait

L'une des meilleures tables de Payerne se trouve dans un de ses hameaux et elle est l'œuvre d'un couple de Fribourgeois. Pierre-Dominique et Isabelle Linder viennent de fêter leurs trente ans d'activité. Respectivement au fourneau et à la salle à manger de l'Auberge de Vers-chez-Perrin. Une longévité admirable dans la région, d'autant plus à ce niveau.

Trois salles à manger, sept chambres, des clients fidèles de la région et beaucoup qui affluent de Berne, de Neuchâtel ou de Fribourg malgré l'éloignement par rapport aux grands axes routiers. A l'origine du succès, une recette simple et généreuse, à l'image des Linder: la liberté d'expression culinaire d'un chef méticuleux et beaucoup de travail. «Dans ce métier, il faut un peu d'inconscience. On passe notre vie ici. Il faut aussi investir dans son établissement, évoluer. Je réfléchis à créer un espace lounge. La clientèle change ses habitudes, elle se renouvelle.» Ce qui change peu, ce sont les employés: sur la dizaine de collaborateurs, la moyenne est à quinze ans d'ancienneté. Avec des employées à vingt-sept ans, vingt-quatre et vingt-deux ans de service. «Cette base solide est essentielle. C'est un esprit. Mon équipe, c'est une famille, s'enthousiasme Pierre-Dominique Linder. Le respect du personnel est fondamental.»

Le couple achète l'Auberge en 1986. «J'avais 25 ans, j'ai épousé Isabelle une semaine avant l'ouverture. Dans mon esprit, ça ne faisait pas sérieux de prendre un tel établissement sans être marié.» Elle est sommelière, lui cuisinot. Elle parle volontiers, lui est



Pierre-Dominique Linder et sa femme, Isabelle. Le couple tient l'Auberge de Vers-chez-Perrin depuis 1986. «J'avais 25 ans, j'ai épousé Isabelle une semaine avant l'ouverture.»

«T'es grand, t'es sportif, t'es Fribourgeois... je t'engage!»

**Fredy Girardet**  
à Pierre-Dominique Linder

plus discret. L'alchimie est parfaite. Pour l'interview, c'est pourtant lui qui prend la parole. «Nous venons de l'extérieur, il fallait s'intégrer dans ce petit hameau, raconte Pierre-Dominique. Je suis allé rencontrer tous mes voisins, nous sommes devenus amis. Pour vivre en paix, il faut s'intéresser aux gens.» Durant la première décennie, l'Auberge ne propose d'ailleurs pas de carte. «Les gens s'installaient, indiquaient ce qu'ils n'aimaient pas et je leur cuisinais un menu surprise. Quelle époque!» Aujourd'hui, une carte permet d'anticiper les fantaisies gastronomi-

ques du chef. «On cuisine comme on est, sourit Pierre-Dominique. Moi, je suis de la campagne.»

Enfant, il grandit en ville de Fribourg avant d'emménager à Tornay-le-Petit (FR). «J'avais 10 ans. La découverte de la campagne a été une révélation. J'étais ivre de ses goûts, de ses saveurs. Si je n'étais pas devenu cuisinier, j'aurais adoré être paysan.» Il découvre la cuisine avec sa maman. Femme de caractère, monitrice d'auto-école en 1969 déjà, elle est très organisée et prépare les repas à l'avance. «Tout était mijoté. C'était une cuisine chaleureuse et goûteuse.» A 16 ans, il devient apprenti chez Fernand Buchwalder, au Café du Centre, à Marly. «Il m'a appris les bases fondamentales. On suivait le livre de cuisine traditionnelle à la lettre, c'était hyperformateur.» A 19 ans, il postule chez Fredy Girardet, à Crissier. «Il m'a dit: «T'es grand, t'es sportif, t'es Fribourgeois... je t'engage!» Selon lui, les Fribourgeois étaient ro-

bustes et jamais malades.» Il rejoint la brigade de 20 personnes et l'univers de l'Hôtel de Ville. «C'était la caverne d'Ali Baba! Il y avait des ailes de raie, du homard breton, de la truffe blanche d'Alba: des produits exceptionnels à la fin des années 1970.» Durant trois ans, il apprend la rigueur, l'excellence et la discipline. Fredy le surnomme «le Moutz» à la vue de sa carrure et de ses origines bernoises. «Nous faisons aussi du sport ensemble: vélo, course à pied, foot, ça soulait la brigade.» Depuis, il n'a jamais cessé les footings, ni les virées à vélo, dévoués pour lâcher la pression. Pierre-Dominique passera encore quelques années au Lion d'Or, à Romont, avant de reprendre l'Auberge de Vers-chez-Perrin en 1986. «Ces trente ans ont passé à une vitesse folle! Faire ce qu'on aime avec du cœur et savoir se ressourcer, c'est peut-être ça, ma recette du succès.» Parole de chef. **Christian Aebi**

## Riviera-Chablais

### L'affaire des anges ressurgit entr

**Montreux**  
La disparition de deux statuette de la chapelle de Caux avait brouillé la région au siècle dernier. Le sujet est revenu sur le tapis à Noël

**Claude Béda**

Entre Caux et les Avants, les anges passent. L'étrange affaire des créatures célestes voyageant entre les deux villages a ressurgi durant la veillée de Noël. Si aujourd'hui les ressentiments liés à cette vieille histoire qui avait agité les milieux paroissiaux de la commune de Montreux sont chrétiennement dissipés et pardonnés, une question ne cesse de tarauder encore certains esprits: mais où diable sont passés les deux anges manquant sur la poutraison de la chapelle de Caux?

«Ils sont partis en vadrouille, sourit Christian Gerber, président de l'Association de la chapelle de Caux. C'est ce que je réponds en substance aux visiteurs, touristes ou autres habitants des bas de la commune d'autant plus étonnés par ces deux disparitions que notre chapelle est vouée à Saint-Michel et à tous les anges.» Lors de la récente veillée de Noël, Christian Gerber a tenu à mettre les choses au point une fois pour toutes, en douceur, via un conte, afin de ne plus remettre de l'huile sur le feu sur cette affaire qui avait abouti à une réconciliation en 1978.

**L'ire des gens de Caux**

Pour la comprendre, il faut remonter en 1940. A cette époque, la chapelle de Caux menaçait de tomber en ruine faute de moyens (*lire ci-contre*). De son côté, celle des Avants, elle aussi vouée longtemps au culte anglican, était devenue en 1937 la propriété de la paroisse de la localité. «C'est pourquoi les responsables de la communauté de Caux ont dûment offert aux gens des Avants de venir prendre tout mobilier de culte pouvant leur servir, avant qu'il ne se délabre à Caux», explique Christian Gerber. Ce qui fut fait pour quatre anges sculptés et un autel, déplacés aux Avants en 1941. En guise de preuve, Jean Francey, ancien



Tout comme deux des anges de la poutreuse est revenue à la chapelle de Caux en 1980. II



Un des anges sculptés sur les poutres de la chapelle. Il n'en reste plus que quatre sur six... DR

### Le HIB mis sous pression par l'épidémie de grippe

**Payerne**  
Dans le but de garder quelques lits disponibles, l'hôpital broyard reporte certaines interventions chirurgicales

La grippe qui frappe la Suisse depuis un mois n'épargne pas la Broye. Dans ce contexte particulièrement difficile, le personnel de l'Hôpital intercantonal de la

Broye (HIB) est entièrement mobilisé pour répondre à cette situation exceptionnelle. Alors que le pic épidémique sera sans doute atteint d'ici une à deux semaines, le HIB a déjà réagi. Il a notamment augmenté sa capacité d'hospitalisation de 14 lits. Malgré cela, la structure a aujourd'hui atteint sa capacité maximale. Le transfert vers d'autres hôpitaux, eux aussi touchés par la même probléma-

que, n'étant souvent plus possibles, le HIB a été contraint de prendre d'autres mesures.

«Face à une épidémie particulièrement virulente et des conditions météo très rudes à venir, de nombreuses hospitalisations sont malheureusement à anticiper», explique le Dr Olivier Caramello, codirecteur médical. En conséquence, et de manière tout à fait exceptionnelle, le HIB a décalé à une date ultérieure des

interventions chirurgicales programmées qui pouvaient l'être. Cette décision devrait encore toucher jusqu'à la fin de la semaine prochaine certains patients qui vont se voir proposer le report de l'intervention à laquelle ils doivent se soumettre.

Il va de soi que les équipes opératoires du HIB continueront d'assurer les prises en charge urgentes.

**F.R.A.**

**Boulevard romand en planque**

**Sainte-Croix** Les Amis du Boulevard Romand montent sur le balcon du Jura. La troupe sera samedi, à 20 h, à la salle communale, où elle interprétera un joli classique: *La bonne planque*. L'histoire d'un voleur qui se réfugie avec une amie chez un paisible fonctionnaire. 40 fr. **F.R.A.**

**Le ciné-club fait route vers l'Algérie**

**Orbe** Le Ciné-club 4 à 7 va tendre sa toile à la Tournelle, dimanche à 16 h 30. A l'écran: *Né quelque part*, l'histoire d'un jeune Français qui doit aller en Algérie sauver la maison de son père. 10 fr. **F.R.A.**

**Le chiffre**

871

C'est le nombre de personnes qui ont pris part au «Challenge covoiturage 2016» interentreprises organisé pour la quatrième année consécutive par le pôle de compétences en développement régional [arcjurassien.ch](http://arcjurassien.ch). Réjouissant, cette participation est de 7% supérieure à celle 2015. Trois entreprises se sont particulièrement distinguées, dont Audemars Piguet, à la vallée de Joux, qui a comptabilisé le plus de participants dans la catégorie «plus de 250 collaborateurs». **F.R.A.**

### Un élan de solidarité envers les démunis

**Yverdon-les-Bains**  
Une collecte d'habits chauds et de couvertures est organisée lundi au bar Chez Paulette. Ils sont à emporter directement

Le geste est noble. Il mérite d'être souligné. Touchée par les conditions difficiles rencontrées par certaines personnes et familles dans le besoin, la patronne du bar yverdonnois Chez Paulette organise une collecte de biens qu'elle souhaite leur remettre directement, sans passer

par des intermédiaires. En conséquence, Véronique Allenspach a réuni une petite équipe de proches qui viendront lui prêter main-forte devant son bistrot (rue du Milieu 42), lundi en fin de journée. De 17 h à 19 h, tous ceux qui le souhaitent pourront y apporter des vêtements chauds et des couvertures. «Et ceux qui en ont besoin pourront les emporter dans la foulée», explique l'instigatrice de cette démarche solidaire. Ils pourront même goûter au vin chaud que la patronne a prévu de servir pour l'occasion. **F.R.A.**

PUBLICITÉ

24 heures

Partenaire média

**PARASITES!**  
L'exposition qui démange

Du 22.09.2016 au 20.08.2017  
Entrée gratuite  
Musée de zoologie  
Lausanne

Musée de zoologie  
Lausanne

Unil  
Université de Lausanne  
Faculté de biologie  
et de médecine

