

Nord vaudois - Broye

Estavayer-le-Lac

La moutarde de Bénichon n'est pas une sucrerie

Une huitantaine de candidats ont participé samedi à la 12e édition de la Meilleure moutarde. Déçu, le jury n'a pas décerné de 1er Prix chez les pros

Hélène Isoz

«Aucun 1er Prix professionnel ne sera décerné. Les produits sont trop sucrés.» Première samedi à Estavayer-le-Lac, au concours de la Meilleure moutarde de Bénichon. On ne transige pas avec la traditionnelle confiture aigre-douce du repas fribourgeois marquant la fin des moissons et la désalpe. «Ils ont sans doute voulu favoriser la consommation. C'est donc un geste symbolique afin d'encourager le maintien de la tradition», commente Laurent Mollard, directeur de l'Office du tourisme et organisateur de ce concours, peut-être unique au monde.

Les huit candidats professionnels n'ont cependant pas entendu l'avertissement. Aucun n'était présent, pas même le champion en titre et deuxième cette année, le pâtissier-confiseur Jean-Marc Ducrot. Egalement absente, Catherine Bertschy, première sur 78 amateurs, n'a même pas pu se réjouir d'avoir séduit le jury. La faute sans doute à la pluie, estime Laurent Mollard: «Aujourd'hui, notre Marché d'été n'a pas non plus connu la foule.»

«De la crème caramel»

L'agacement du jury était déjà palpable en fin de matinée sur la place de l'Eglise, réaménagée en place de dégustation. «Ce n'est pas de la moutarde, c'est de la crème caramel», relève l'un des membres de la Confrérie des Maîtres moustardiers. Au nombre de treize, ces hommes et ces femmes sont identifiables à leur écharpe couleur... moutarde. Gouverneur de la confrérie, François Terrapon confirme. Parce qu'elles sont le fruit de longues investigations pour trouver le meilleur ingrédient, parce qu'elles sont produites en petite quantité, «les moutardes des amateurs sont souvent meilleures que celles des pros». Et impossible de crier au favoritisme. Toutes sont jugées selon des règles strictes.

Uniquement identifiables par un numéro, les moutardes sont



Habituée du concours, Fabienne Rosset espère bien séduire les membres de la Confrérie des Maîtres moustardiers, identifiables à leur écharpe moutarde, et gagner un jour la compétition. CHRISTIAN BRUN

«Ils ont trop sucré, sans doute pour favoriser la consommation»

Laurent Mollard, directeur de l'Office du tourisme et organisateur du concours de la Meilleure moutarde de Bénichon

examinées dès 9 h. Devant le nez de François Terrapon, une confiture qui fait la part belle aux graines de moutarde ne convainc pas. «Trop piquante, juge-t-il. Pour gagner, la moutarde doit être d'un beau marron, avec un petit côté brillant. Sa consistance ne doit pas être trop épaisse, ni trop liquide.» Quant à son goût, unique: «Il doit quand même rester piquant, comme une moutarde.»

Tout est parti d'une dégustation entre amis, se souvient François Terrapon. «Depuis, cette confrérie s'est étoffée de personnalités, dont l'ex-conseiller d'Etat Fribourgeois Pascal Corminboeuf et le trésorier de Gastro Suisse, Tobias Zbinden.»

Des gagnantes ont aussi rejoint le jury. Georgette Chassot est

l'une d'elles. Ce qui l'a motivée à participer? Le goût du jeu. Habituee du concours, Fabienne Rosset acquiesce: «C'est aussi motivant pour s'améliorer.»

Aucune liste publiée

A 16 h 30, une cinquantaine de personnes sont là pour savoir qui sera la reine ou le roi de la moutarde. Fabienne Rosset et les autres candidats devront toutefois patienter. Hormis les trois premiers lauréats de chaque catégorie, aucun résultat n'est communiqué. Depuis ses débuts, il y a douze ans, la compétition a gagné en influence. Cette année, aucune liste de candidats ne sera donc publiée, pour éviter de pénaliser les professionnels qui n'auraient pas gagné.

La recette de Fabienne Rosset

● Pas facile de convaincre un candidat du concours fribourgeois de communiquer sa recette fétiche, souvent transmise de génération en génération. Candidate amateur pour la 5e fois, Fabienne Rosset a exceptionnellement accepté de nous donner sa mixture de base que lui a transmise sa grand-mère. Une recette qui lui a valu un 6e rang par le passé. Vous en tirerez environ 3 litres de moutarde de bénichon.

La mixture se prépare en deux jours. La veille, il faut mettre tremper une centaine de grammes de moutarde dans environ 2 dl de vin blanc. Le jour J, remplir une grosse casserole avec un peu plus de 3 litres d'eau. Mettre dedans 7 bâtons de cannelle, 7 étoiles d'anis, 5 clous de girofle, une dizaine de cardamomes écrasés. Y ajouter encore 250 grammes de sucre roux et la même quantité de sucre candi. Faites cuire jusqu'à garder 3 litres de liquide. Filtrer

ce dernier pour en extraire les épices. Dans un autre récipient, mélanger 200 grammes de farine avec 5 dl de vin cuit. Ajouter cette mixture au jus d'épices. Faites cuire cette nouvelle préparation durant 30 minutes, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Pas trop épaisse, pas trop liquide. Tout à la fin, ajouter la préparation de moutarde et de vin blanc. Mais attention, il ne faut surtout pas laisser cuire le tout, sans quoi le piquant s'en irait immédiatement.

Le château de Grandson sera rénové de l'intérieur

Un ascenseur et de nouveaux espaces d'exposition vont voir le jour dans l'édifice médiéval. Le chantier débutera tout soudain

Après la rénovation de certaines de ses façades, le château de Grandson poursuit son lifting. Cette fois-ci à l'intérieur de ses murs. «Ces prochains jours et pendant environ dix mois, les ouvriers procéderont à des travaux devant notamment permettre la pose d'un ascenseur», explique Sylviane Voirol-Doleyres, présidente du conseil de fondation du Château. S'il est avant tout destiné aux personnes à mobilité réduite et autres visiteurs du site, l'ascenseur sera aussi un outil précieux pour les traiteurs et leurs traditionnels buffets organisés aux étages. Corollaire de ces travaux, «environ la moitié des automobiles anciennes exposées dans le cellier ne seront plus visibles», précise la présidente du conseil de fondation, qui souli-

gne que les autres expositions ne sont pas touchées par ce chantier.

Autres nouveautés prévues: la création d'espaces d'exposition aux 4e et 5e niveaux et une amélioration de la circulation interne, poursuit Sylviane Voirol-Doleyres. «Des portes jusque-là closes seront ainsi ouvertes.»

Ces travaux, auxquels s'ajoutera encore l'installation de nouveaux sanitaires, font partie de la première étape de rénovation du

«Des espaces d'exposition seront créés aux 4e et 5e niveaux»

Sylviane Voirol-Doleyres, présidente du conseil de fondation du Château

Château, entamée l'été dernier. Un premier volet budgétisé à 8,5 millions de francs, alors que l'ensemble de la restauration est estimé à 47 millions de francs. **D.N.E.**

Broye

Un nouveau statut pour l'hôpital

Né de la fusion de l'Hôpital du district de la Broye à Estavayer (FR) et de l'Hôpital de zone de Payerne en 1999, l'Hôpital intercantonal de la Broye (HIB) est régi juridiquement selon les règles d'une société simple. Les conseils d'Etat vaudois et fribourgeois souhaitent lui donner un statut d'établissement autonome de droit public, qui renforcera son unité. Si les parlements vaudois et fribourgeois acceptent la convention qui leur sera proposée, ils seront formellement impliqués dans la gestion du HIB. **F.R.A.**

Il a dit

«Avec la pluie tombée samedi, on est satisfait des 5000 à 6000 visiteurs accueillis sur l'ensemble du week-end»

José Gonzalez, président du Festival des Terroirs sans frontière, qui a eu lieu ce week-end à Sainte-Croix



Le chiffre

1500

Entre 1000 et 1500 personnes ont assisté à la manifestation Les Scènes du Chapiteau qui s'est déroulée du 23 au 25 août à Romainmôtier. Cette 4e édition est «un succès», dit Jan Reymond, président de l'association organisatrice Champs Libres. La programmation pluridisciplinaire a drainé un public large, même au-delà de la frontière. Du coup, l'aventure se poursuivra en 2014. Une quarantaine de bénévoles ont permis de mettre sur pied cette fête culturelle. **H.I.**

Yverdon-les-Bains Le quartier Gare-Lac fait sa pub

L'immense secteur qui s'étend entre les lignes CFF et les rives du lac de Neuchâtel est appelé à changer radicalement ces prochaines années (24 heures du 22 août); 3800 nouveaux habitants et 1200 emplois y seront accueillis. Afin que la population cerne au mieux les contours de cet ambitieux projet, qui modifiera considérablement le visage d'Yverdon-les-Bains, les autorités l'invitent à une séance publique d'information. Elle se tiendra demain, à 19 h 15, à la salle des Débats de l'Hôtel de Ville. **F.R.A.**

Novalles La 15e édition de l'Autocross n'a pas échappé aux fortes chutes de pluie de samedi



1. Rosario Fransisco, Christophe Corset et Guillaume Pidoux (de g. à dr.).
2. Thierry Armada et Guillaume Borloz.
3. Lena Meyer.
4. Robin Bernardi.
5. Claude-André Fardel et Claude Guilloud.

Photos Odile Meylan

Retrouvez toutes les photos sur clic-clac.24heures.ch