

# Bientôt un concours Top Chef local

Un concours culinaire portant sur les produits locaux et de saison sera organisé, prochainement, dans le cadre du festival de «De la graine à l'assiette, Yverdon se met à table!»

Plus besoin de télé-réalité pour passer du rang de simple amateur de cuisine à celui de top chef d'un jour! Grâce au concours organisé dans le cadre du festival «De la graine à l'assiette, Yverdon se met à table!», tout cuisinier en herbe pourra prétendre à la toque du chef. La condition? Proposer une recette composée à 80% de produits locaux et de saison.

Initié au mois de mai, le festival «De la graine à l'assiette, Yverdon se met à table!» a pour objectif de sensibiliser le public à une alimentation saine et durable, de façon ludique.

Généralement décliné sous la forme d'ateliers, ce festival prendra la forme d'un concours de cuisine le 27 septembre prochain: «L'assiette du chef», qui désignera le top chef amateur de la ville. Pour remporter le premier prix, les participants devront séduire les jurys en leur proposant une recette faisant la part belle aux produits locaux et de saison. L'occasion pour eux de réfléchir au choix des produits, tout en jouant. COM. ■



Hélène Gaillard (équiterre), Marie Kolb (Agenda 21), Daniel von Siebenthal (syndic), Frank Siffert (Terre Ferme) et Ophélie Golaz Gigandet (Espace Prévention), les partenaires du festival «De la graine à l'assiette». PILLONEL-2

## Modalités du concours

Il est possible de s'inscrire jusqu'au 19 septembre, seul ou par équipe de deux, sur le site [www.yverdon.ch/graine-assiette](http://www.yverdon.ch/graine-assiette). Les participants envoient leur recette constituée à 80% de produits locaux et de saison, et font ensuite déguster leur plat à deux jurys le 27 septembre, lors de la grande fête de clôture du festival:

- Un jury constitué de quinze

volontaires qui se seront inscrits au préalable;

- Un jury composé de cinq personnalités de la région.

Le gagnant recevra un bon d'une valeur de 500 francs à la Table de Mary, nommée cuisinière de l'année 2012 par le guide Gault & Millau. La Table de Mary proposera également la recette du vainqueur pendant une semaine à sa carte COM. / RÉD. ■

## Atelier

Ce samedi, l'atelier «Cuisiner les saveurs d'antan» aura lieu dans les cuisines du Collège Pestalozzi, à Yverdon-les-Bains et apprendra l'art de cuisiner les légumes oubliés. Horaires possibles: de 9h à 13h, repas compris, ou de 16h à 20h, repas compris. Ce cours sur inscription coûte 30 francs. COM. / RÉD. ■

Château de Montcherand

## Un récital d'art bocal

L'Association l'art de vie recevra, ce samedi, le Quatuor Bocal au château. Un nom bien étrange pour des chanteurs confirmés. Mais pas si étonnant lorsque l'on sait qu'ils pratiquent la satire et l'humour. Le Quatuor Bocal s'est fait un nom sur les scènes romandes avec son irrésistible spectacle «Amu- se-bouches». Les joyeux compères vous donnent rendez-vous dans la cour du château, samedi, à 20h. Ouverture des portes à 19h. Petite restauration. Prix des places: adultes: 25 francs; enfants dès 12 ans: 12 francs; membres: 20 francs. Réservation au 024 441 62 20 ou par mail, à [info@lechateau.ch](mailto:info@lechateau.ch) COM. ■

Eric Truffaz Quartet au Casino du Brassus

## Un rêve éveillé

Dans la fraîcheur juste avant l'aube, quelques sons inquiétants d'animaux sauvages se chamaillant parviennent à nos oreilles, quand soudain le soleil apparaît, bienveillant et enveloppant. Puis toute la nature se voit baignée de lumière, et nos oreilles perçoivent le bruissement du monde qui s'ébroue. Ce rêve éveillé, c'est ce que l'on ressent lorsqu'on a le bonheur d'écouter «El tiempo de la revolución», du Erik Truffaz Quartet, qui vient faire vibrer et émerveiller le Casino du Brassus, demain à 20h (portes: 18h30). COM. ■

LeZarti'cirque de Sainte-Croix

## Cours pour les petits

LeZarti'cirque ouvre, du 24 septembre au 12 novembre, un tout nouveau cours pour les enfants dès 3 ans, accompagnés d'un parent. Prix: 110 francs pour la séance de six cours, plus cotisation annuelle de 50 francs. Horaire: 14h30-15h30. Inscription obligatoire pour le 15 septembre. Info: [www.lezartircirque.ch](http://www.lezartircirque.ch) COM. ■

Chez nous, le bonheur est dans le bois

### Mon engagement

#### pour atteindre l'objectif A:

«Les subventions accordées par le Canton de Vaud nous ont aidés à remplacer nos radiateurs électriques par une chaudière à bois. Nous avons fait le bon choix: la chaleur est mieux répartie, l'installation est entièrement automatique et nous employons une énergie locale et renouvelable.»

Rosine Vuagniaux  
Co-propriétaire à Molondin



OBJECTIF A

UNISSONS NOS ÉNERGIES  
[www.unissons-nos-energies.ch](http://www.unissons-nos-energies.ch)

