



PIERRETTE MENÉTREY (LC MORGES-RIVES) ANIME LA PÉNICHE GOURMANDE ART & CUISINE À DENGES

La cuisine: un art à partager et un levier pour les ressources humaines

Depuis deux ans déjà, la Péniche Gourmande a jeté l'ancre en pleine nature, au bord de la Venoge, dans un cadre idyllique aux portes de Lausanne et de La Côte, mais aussi à deux pas de l'EPFL et de son «Learning center» aux courbes futuristes. Après une formation dans l'hôtellerie et la restauration, Pierrette Menétréy (LC Morges-Rives), capitaine enthousiaste de la Péniche Gourmande à Denges, a œuvré pendant 25 ans comme manager dans les ressources humaines. Son idée est de replacer l'humain et les vraies valeurs de la vie au centre de nos préoccupations. Comme il est bon de se poser loin du brouhaha quotidien, avec une vue enchanteuse et dans une belle et vaste cuisine: les effluves des mets se mêlent au bonheur du partage.

Régine Pasche: *Comment as-tu déniché cet endroit unique, si près de Lausanne et de son campus universitaire, mais si proche de la nature?*

Pierrette Menétréy: Cela faisait bien quinze ans que je cherchais un endroit pour développer un concept lié à ma passion pour la gastronomie et la cuisine. L'occasion s'est présentée de reprendre cet espace unique, au fil de l'eau. C'était en fait le restaurant de l'imprimerie voisine, spécialisée dans l'impression des étiquettes de vin et des ouvrages d'art... Il n'y a pas de hasard! Depuis octobre 2008, nous y associons avec bonheur les sens: vue, odorat, toucher, ouïe et goût. Christophe Ziegert, le grand chef qui a animé avec talent l'Auberge de Bugnau-sur-Rolle est le parrain de la «Péniche Gourmande», à laquelle il apporte son soutien et ses idées. Il nous transmet ainsi son art, ses trouvailles culinaires.

Quel est le crédo de la Péniche Gourmande?

Être ensemble, retrouver les joies d'une alimentation équilibrée et préventive, simple ou sophistiquée, toujours proche de nos besoins et de nos racines pour s'habiller de l'intérieur par un style de nutrition diversifiée, colorée et harmo-



Pierrette Menétréy (LC Morges-Rives) et le Chef de cuisine Beat Beyeler, en pleine action pour tester des décorations de plat dans la cuisine de la Péniche Gourmande à Denges, à deux pas de la Venoge, évidemment. (Photo: Régine Pasche)

nieuse. Nous offrons le plaisir de la diversité en proposant des activités pour tout public avec une école de cuisine pour adultes et enfants. Les personnes handicapées sont également les bienvenues, puisque nous disposons même de plans de travail et de cuisson adaptés aux personnes en chaise roulante. Nous proposons aussi des séances de «team-building», sur l'art de la table et la dégustation.

La Péniche Gourmande ne vise donc pas seulement les entreprises?

En fait, nous sommes ouverts à tous. Par exemple, chaque lundi et chaque mardi, avec «Midi 5», vous pouvez déguster à notre table d'hôtes des produits du marché. Au menu du jour, des légumes et fruits frais, des céréales de qua-

lité, des herbes aromatiques et plantes sauvages, des mets salés et sucrés, du croquant ou du cuit, des cuissons douces ou vapeur. Le lunch se compose d'une entrée, d'un plat principal et d'un café gourmand et nous vous offrons l'eau en carafe «AOC La Venoge» en prime! Nous y privilégions les vins suisses et les produits du terroir, mais aussi... le réseautage car les convives mangent à la même table et partagent le même menu. Nous accueillons aussi des réceptions professionnelles ou privées (anniversaires, mariages, baptêmes), des cours de cuisine et de décoration de table ouverts à tous. Nos prochains thèmes sont la confection des macarons, la préparation de tapas, la cuisine basse température et la cuisine thaïlandaise. Il y en a vraiment pour tous les goûts.



Le Past-Gouverneur et médecin-dentiste Pierre-Alain Häslér s'initie aux verrines en compagnie de Sylvie Dellenbach du LC Morges-Rives, Conseillère clientèle privée bancaire, lors d'un atelier de cuisine, organisé dans le cadre de la Péniche Gourmande.

Venir en aide à autrui! J'ai toujours été active dans des associations, notamment dans la fondation Proxy, de soutien aux personnes et familles vivant avec une personne gravement atteinte dans sa santé. La Péniche Gourmande est également en contact avec Le Relais à Morges qui s'attelle à la réinsertion de jeunes en difficulté et nous avons actuellement un stagiaire en provenance de cette institution. Il s'est épanoui depuis qu'il travaille avec nous, soit en cuisine, soit pour la mise en place. Lorsque Michèle Mazzeo m'a invitée à entrer au Lions Club, je n'ai pas hésité une seconde. J'organise d'ailleurs très souvent des soirées gourmandes pour des clubs-services, Lions ou Rotary, qui sont également heureux de faire du «teambuilding» et de mieux se connaître autour des fourneaux!

Interview: Régine Pasche

Même l'art et la philosophie sont au menu?

En effet, nous présentons parallèlement des expositions d'artistes de la région et avons même organisé un forum culinaire et philosophique en septembre dernier. Nous avons aussi le privilège de collaborer avec Gil Pidoux, auteur, comédien, metteur en scène et moteur de la compagnie «Fleur de Sel». Gil a no-

tamment rédigé de nombreux ouvrages sur la gastronomie. Il est aussi reconnu en qualité de formateur en expressions scéniques et de communication par le théâtre.

Tu as été admise ce printemps au sein du Lions Club féminin Morges-Rives et tu es déjà déléguée à la jeunesse. Quelle était ta motivation?

■ **Pour en savoir plus:**
www.la-peniche-gourmande.ch

WILLIAM WYSSMULLER (LC LA GRUYÈRE) - MAÎTRE-FROMAGER ET PRÉSIDENT DE CLUB

Une fondue moitié-moitié de tradition via Internet

Tous les Lions qui ont participé en 2004 au «Coup de Cœur en faveur des clowns de la Fondation Theodora» se souviennent de l'arrivée du cycliste Claude Marthaler et de la fête qui s'en est suivie à Bulle, au cœur de la Gruyère. A la tête de ce mémorable bouquet final: un jeune Lion qui venait de faire son entrée au LC La Gruyère en 2002 – William Wyssmuller – alors Maître-fromager acheteur de lait à Vuadens.

Tradition et marketing

Allier la tradition et l'authenticité, tout en utilisant les méthodes de marketing les plus pointues, c'est le pari que s'est lancé cet artisan-fromager de 43 ans. Son parcours oscille d'ailleurs sans cesse entre tradition et modernité. Issu d'un milieu agricole, William Wyssmuller a suivi une formation de fromager, couronnée par une maîtrise fédérale, tout en pratiquant la lutte suisse et le sport au plus haut niveau. Maître-fromager à Vuadens, mais aussi pilote privé d'hélicoptère à ses heures, il s'est très tôt intéressé à la diffusion des produits du terroir.

Toujours aussi motivé, le dynamique délégué Jeunesse est devenu aujourd'hui le Président de ce club masculin de 55 membres qui s'apprête à parrainer la création d'un club mixte en Gruyère. La spécialité de William: la fondue authentique au vacherin fribourgeois AOC et moitié-moitié qui vous est désormais livrée dans toute la Suisse via le net! «Depuis 1993, je partage avec mes amis et mes clients la passion des produits du terroir. J'ai toujours mis un point d'honneur à proposer des produits fabriqués avec passion et rigueur dans le

respect de vraies valeurs et d'une éthique professionnelle respectueuse. En résumé: conseiller, partager notre savoir-faire et faire déguster des morceaux de plaisir en y mettant du cœur!», précise d'emblée et avec un large sourire William Wyssmuller que nous avons retrouvé dans son magasin de la Tour-de-Trême, avec une vue imprenable sur le Moléson enneigé et le Château de Gruyère. «Le commerce de fromages est une merveilleuse aventure qui réunit les gens du monde et les émotions positives qu'ils aiment partager.»

Ce n'est pas un hasard, si on retrouve le Gruyère qu'il a affiné avec passion sur le chariot d'un Grand chef comme Philippe Rochat. «Un bon plateau de fromage servi à la fin d'un repas devrait idéalement présenter quatre à cinq variétés de fromages» conseille William.