

Atout sel

Roxanne Mottier

Avez-vous déjà entendu parler des SEL? Un SEL est un système d'échange local, une association qui permet des échanges locaux de biens, de savoir et de savoir-faire. Le but est de renforcer les liens sociaux, promouvoir le partage et sortir de la consommation massive en utilisant nos ressources. Rendez-vous le 14 novembre à 19 h 30 à la salle des Monnaires de Château-d'Œx pour l'assemblée générale d'Atout sel, le système d'échange qui va prendre place dans la région Pays-d'Enhaut et Ormonts. Cela prendra la forme d'un site internet avec une page « petites annonces » pour créer le contact et mettre en place les initiatives. Les particuliers, ainsi que les sociétés de développement, les associations ou les jeunes sont les bienvenus à l'apéro de l'assemblée de lancement.

 Plus d'infos:
www.atoutsel.ch

Pari d'Esther

Marianne Schmid

Une ferme innovante et durable ou un projet pharaonique? C'était le sujet de la projection-débat organisée le 16 septembre 2022 par la paroisse des Ormonts-Leysin et Leysin en Transition.

L'enthousiasme d'Esther Mottier et la mise en image des aspects clés du projet par Camille Andres ont permis de mieux comprendre ce lieu de vie et d'échanges. Le lien entre la nature et l'humain sera au cœur de formations, un restaurant proposera des produits locaux et chacun pourra séjourner à la ferme et participer aux activités agricoles. La gestion de l'énergie se fonde sur les dernières avancées techniques. Une soirée très inspirante pour tous les consommateurs de la région.

 Plus d'infos:
<https://leparidesther.ch>

ORMONT-DESSOUS | HISTOIRE DE LA FAMILLE TARDENT

Noir, Zwicky et Dogny ont ému le public

Le 1^{er} octobre dernier, la pièce écrite par Olivier Grivat et jouée par le Théâtre de l'Echelle a suscité l'émotion à plus d'un titre. Avant même la représentation, plusieurs spectateurs, pareils aux colons en terre étrangère, interrogeaient les passants en cherchant leur chemin vers la Grande Salle du Sépey.

Elisabeth Bühlmann

Une fois installés, les quelques huitante spectateurs venus des Ormonts et du Pays-d'Enhaut ont suivi le périple des vigneronnes suisses partis fonder la colonie suisse de Chabag au bord de la mer Noire. Sur fond de deux chariots, cinq personnages au caractère bien trempé retracent les étapes de ce voyage qui s'est déroulé de juillet à octobre 1822, entre les lacs Léman et Liman. A travers des saynètes, souvent empreintes d'humour, citant mot pour mot des extraits du journal de Pierre-David Noir et du travail d'enquête d'Olivier Grivat, les acteurs tentent de maintenir la ligne dramatique et l'évolution psychologique de ces pionniers.

C'est la huitième représentation et il y a à chaque fois des descendants parmi les spectateurs nous dit l'auteur Olivier Grivat. Et ce sont bien les échanges après le spectacle qui marquent la soirée: lorsque les descendants partagent leurs souvenirs ou que l'on voit l'acteur Axel Brulé jouant le rôle



A la recherche des Dogny et Gander.

de François-David Noir aux côtés de Dominique Noir, l'arrière-arrière-petit-fils du colon (voir médaillon). La dédicace des ouvrages ayant inspiré la pièce est aussi l'occasion d'apprendre force détails et anecdotes.

Sur fond de guerre en Ukraine, les célébrations du bicentenaire de la colonie ont été compromises, mais la troupe fera néanmoins halte à quelque 600 kilomètres au sud de Chabag (Shabo aujourd'hui): elle jouera à Varna en Bulgarie à la fin du mois. Si aucun Tardent de Cergnat n'était présent, nous avions en revanche un Patrick Dogny des Voëttes qui partagera avec nous son histoire dans un prochain numéro.

SEMAINE DU GOÛT | UN MENU COMPLET À L'ÉCOLE DES DIABLERETS

« Est-ce qu'on peut manger du guépard? »

Toutes les classes de l'école des Diablerets ont fêté la semaine du goût à travers plusieurs activités sur le thème de l'année: les épices. A cette occasion, l'équipe de la boucherie du Muveran ouvrait ses portes et celles de son laboratoire.

Elisabeth Bühlmann

Tania Dubois, Romain Piétu et Svetlana Malešević, ont accueilli les enfants de la 1P à la 5P pour leur faire découvrir le parcours de la viande en boucherie: du frigo... au barbecue. Après une courte introduction dans la chambre froide, les classes visitaient le laboratoire de fabrication avec ses nombreux et divers couteaux effilés pour apprêter la viande, une scie à ruban, semblable à celle des menuisiers et un hachoir dont sortait de la viande hachée utilisée pour l'atelier.

Avec un mélange d'épices et de créativité, les enfants ont alors formé des hamburgers avant de les emmener sur le grill. Après quelques minutes, la classe s'attablait pour les déguster, en luttant contre les guêpes jalouses qui voulaient aussi profiter de la fête. Une heure de plaisir partagé et la surprise pour les bouchers de voir que les enfants ne craignaient pas de toucher la viande, ni de la mélanger. Ils posaient des questions très variées: de l'utilisation des abats à la consommation d'animaux exotiques. Certains prenaient aussi soudain conscience qu'on mange des animaux morts.



De la pâte à modeler qui se mange!

Avec la culture sur bac et la confection de gâteaux épices à l'école, l'observation et la dégustation de champignons chez Lacroix, les enfants ont ainsi réalisé un menu très complet pour cette semaine de goût.

 Complément web: www.lecotterg.ch