

Revue de presse

Journal : La Broye
Date : 4 décembre 2025

Une assiette 100% broyarde voit le jour au comptoir

GASTRONOMIE Porté par la Coreb, un premier menu fait uniquement de produits régionaux a été servi lors du forum de la Jeune Chambre internationale de la Broye.

PAYERNE

Mousse au fromage de chèvre coiffée d'une chips de lentilles, médaillon de porc nappé d'une sauce à la bière payernoise, puis poire de Bellechasse au vin rouge escortée d'un bavaois au chocolat... La seule lecture de ce menu, servi jeudi dernier aux 320 convives réunis dans l'enceinte du comptoir pour le Forum économique broyard, suffisait à faire saliver - et même un peu plus.

Il a suscité en effet un élan de fierté dans l'assistance, particulièrement au sein de la Jeune Chambre internationale de la Broye (JCIB), organisatrice de l'événement. Chaque plat a été conçu exclusivement à partir de produits régionaux: une démarche inédite, portée par la Communauté régionale de la Broye (Coreb) sous la bannière de «l'Assiette broyarde».

«Cette collaboration avec la Coreb allait de soi, reconnaît Simon Torche, coordinateur de l'événement pour la JCIB. La mission première de la Jeune Chambre a toujours été de valoriser notre région - y compris sa gastronomie - en portant ou en soutenant des projets innovants.»

Cette Broye trop modeste

Innovant, certes, le projet d'une assiette 100% broyarde a pour-



L'équipe du Cochon d'Or était au four et au moulin pour servir quelque 300 assiettes en l'espace d'une dizaine de minutes.

PHOTO BB

tant mis du temps à prendre forme, puisqu'il plonge ses racines dans l'édition 2023 du Comptoir broyard. «Par cette démarche, nous voulions sensibiliser à l'importance de l'approvisionnement local et, surtout, valoriser le Mapping Agrofood Broye lancé un an plus tôt, explique Christel Losey Mosimann, secrétaire régionale de la Coreb. Chaque aliment devait provenir de producteurs répertoriés sur notre plateforme.»

Pour ce faire, la création du menu a été confiée à Philippe Ligron, cuisinier et formateur à Sarzens, bien connu des milieux culinaires romands pour ses chroniques sur les ondes de la RTS. Fin connaisseur des produits du terroir vaudois - dont il est d'ailleurs

l'un des ambassadeurs - ils s'imposait naturellement comme «chef d'orchestre» du projet. D'autant que le Broyard s'est montré en-

«Je crois que les Broyards ne se rendent pas compte de la richesse de leur terroir»



Philippe Ligron, cuisinier et formateur

thousiaste à l'idée de relever ce mandat.

«Je crois que les Broyards ne se rendent pas compte de la richesse de leur terroir, témoigne-t-il. Il compte en ses rangs des producteurs de viande, de fromage ou encore de larges espaces dédiés à la culture de féculés ou de légumes. Les habitants en oublient même parfois certaines spécialités qui leur sont propres et c'est bien dommage... A mon avis, la Broye est encore trop modeste avec elle-même.»

Cette Broye, justement, lui rappelle par certains aspects sa Camargue natale, confie-t-il. Certes, l'air marin s'y fait plus discret, mais les deux régions partagent un même attachement à la terre et à une cuisine rustique qui ins-

Secteur agroalimentaire à soutenir

La Mapping Agrofood Broye (MAB) poursuit son essor, près de trois ans après son lancement par la Communauté régionale de la Broye (Coreb). Cette plateforme en ligne, conçue pour soutenir les acteurs de l'agroalimentaire, réunit désormais près de 70 entreprises sur une carte géographique interactive - le résultat d'un travail de longue haleine. «Cartographier autant d'acteurs demande du temps, et le travail est loin d'être terminé, avertit Christel Losey Mosimann, secrétaire régionale de la Coreb. Nous avons dû aller à la rencontre des producteurs, car de nombreuses faïtières refusent de relayer les informations concernant leurs membres de la région.» «Le bilan est pour l'heure positif»,

poursuit Christel Losey Mosimann. L'intérêt de la plateforme est non seulement d'offrir de la visibilité, mais aussi de permettre d'imaginer différents concepts qui en découlent. Le traditionnel marché du MAB, organisé dans le cadre du Comptoir broyard, a rencontré un franc succès cette année, offrant à une quinzaine de producteurs la possibilité de tenir un stand éphémère durant un dimanche de foire. A terme, la Coreb envisage de renforcer la promotion du secteur agroalimentaire. Une coordinatrice dédiée au MAB entrera en fonction d'ici à 2026. «J'aimerais développer un projet fédérateur pour l'ensemble des deux districts, annonce la secrétaire régionale de la Coreb. Une ambition qui demandera du temps.»

BB

pire. Ainsi, un aliment aussi simple que la lentille peut se transformer en chips croquantes, tandis que des produits emblématiques de certains villages - comme le kirsch de Cheyres - viennent relever une mousse de fromage de chèvre... elle aussi issue de la même localité. Chaque plat porte ainsi son originalité, son histoire, ses saveurs.

Un concept à pérenniser

A la fin du repas, l'applaudimètre comme les assiettes vides laissaient présager une première réussie. Reste désormais à définir l'avenir de ce concept. Si l'idée d'imposer un label n'est pour l'heure pas privilégiée, la Coreb

entend tout de même approcher les acteurs de la restauration afin qu'ils proposent, à leur tour, des menus 100% broyards. «A défaut de maîtriser le savoir-faire culinaire, nous pouvons au moins offrir davantage de visibilité aux entreprises qui adhèrent à notre projet, explique Christel Losey Mosimann. Beaucoup de choses restent encore en suspens et seront décidées d'ici à 2026.»

Philippe Ligron estime, de son côté, que ce consommé local pourrait aller encore plus loin. «Pourquoi ne pas recréer une spécialité culinaire typiquement broyarde? La région en a, en tout cas, le potentiel.»

■ BENJAMIN BULLIARD