



LA GAZETTE DES TERROIRS

MARS
2020

LA GAZETTE ÉPICURIENNE
MENSUELLE



DÉCOLLAGE
RÉUSSI.

VOTRE GAZETTE

MERCI !

Serge, Marc, Nathalie, Pascal, Graziella, Gilbert, Dominique, Daniel, Ingrid, Mary-Laure, Alexandre, Catherine, Janine, Françoise, Olivier, Ariane, Béatrice, Angéla, Jean-Louis, Denis, Lucienne, Françoise, Olivier, Thierry, Pascal, Jean-François, Michel, Antonio, Sylvie, Anne, François, Florence, Eric, Grégoire, Pascal, Manuel, André, Lise, Etienne, Michaël, Jean-Marc, Isabelle, Nicolas, Gina, Marie-Claire, Solange, Yamina, Monique, Pascal, Vicky, Diane, Sonia, Olivia, Josik, Michel, Mirella et Thierry, Monique, Charles, Christiane, José, Marianne, Claire, Elsa et Nicole.

EST SUR ORBITE

UNIVERS COSMICO-RUSTIQUE PLUTÔT SYMPATHIQUE

Le programme à venir sera riche et gourmand! Et nouveauté, chaque membre a la possibilité de parrainer un nouveau membre et ainsi recevoir une petite récompense épicurienne!

*Bonne lecture et à bientôt dans
votre Maison des Terroirs.*

Pour toute l'équipe, Didier.



Gâce à vous, la gazette va vivre! Vous êtes les premiers à avoir souhaité vous joindre à nous, en tant qu'épicuriens avertis, et à prendre un abonnement annuel à la Gazette des Terroirs.

Voici donc entre vos mains le deuxième numéro, vous trouverez le programme à venir, le vigneron du mois, les terriens du mois, la rétrospective de décembre 2019, la page touristique, la parenthèse cinéma de Laure, la recette du mois et bien d'autres choses encore.



LA MAISON
DES TERROIRS
RUE HAUTE 13
1422 GRANDSON



Pharmacie de Grandson
Rue haute 2, 1422 Grandson
Horaires d'ouverture
Lundi-vendredi : 08h00 - 12h15 // 13h45 - 18h30
Samedi : 08h00 - 12h15 // 13h45 - 16h00
Dimanche : 09h30 - 10h30

Besoin d'une aspirine après ta visite à la Maison des Terroirs?



Le VIGNERON du mois Le TERRIEN du mois

Par Didier Hauswirth, chroniqueur viticole

Par Didier Hauswirth, reporter mondain

AFIN DE CONNAÎTRE UN PEU MIEUX LES PERSONNES QUI ŒUVRENT DANS LES MAGNIFIQUES PARCELLES DE L'AOC DE BONVILLARS, NOUS VOUS PROPOSONS LE PORTRAIT D'UN PRODUCTEUR DU CRU.



GUY COUSIN
VIGNOBLE COUSIN

Route de Provence 42
1426 Concise

LA CARTE DU MOMENT



maison
des terroirs
GRANDSON

- **Comment t'appelles-tu, quel âge as-tu et quel domaine exploites-tu ?**
Guy Cousin, 40 ans, le Vignoble Cousin à Concise.
- **Gamin tu étais plutôt premier de classe ou assis au fond, près du radiateur ?**
Ça dépendait des cours et la configuration de la classe, mais en général j'aimais bien la proximité du radiateur.
- **Qu'est-ce qui t'a amené à choisir ce métier de la vigne ?**

"Plusieurs choses, je n'étais pas complètement convaincu à 16 ans mais j'avais envie d'essayer ce métier qui guidait notre famille depuis longtemps. Ensuite tout s'est gentiment mis en place, la découverte de la vinification et la prise de conscience que ce métier permet de faire profiter le consommateur d'un vin produit de A à Z m'ont conforté dans ce métier très varié."

Quels cépages trouve-t-on sur ton domaine ?

Une quinzaine de joyeux cépages se partage les différentes parcelles

- **En trois adjectifs, comment définirais-tu le vin ?**
Convivial, gourmand et plaisant
- **Qui est ou sont tes références dans ce métier ?**
Il y en a beaucoup, alors je vais citer trois personnes talentueuses qui m'ont beaucoup appris. Frédéric Weber maître de chais en Bourgogne, Wolf Salwey, vigneron en Allemagne et mon papa Henri. Les deux derniers vignerons qui m'ont vraiment enthousiasmé par leurs crus sont Pierre Vaisse dans les Terrasses du Larzac et Morgan Meier du Domaine des Landions à Colombier.
- **C'est quoi ton meilleur souvenir d'enfance ?**
Ex aequo: Les schuss à ski et Europapark.
- **Quelle est ta pire crasse commise avant d'être responsable ?**
D'avoir conduit les copains avant d'avoir eu mon permis!
- **Ton coup de cœur pour une adresse gastronomique ?**
L'hôtel-restaurant, de la Croix d'Or à Ballaigues.
- **Qu'as-tu pensé de ce petit questionnaire ?**
Sympathique

LE VIGNOBLE COUSIN

Aucun grand vin n'est produit sans grand raisin. Mais tous les grands raisins ne donnent pas forcément de grand vin.

C'est pour cela qu'il faut comprendre la plante et l'entourage avec lequel elle vit pour en tirer toutes ces qualités. La compréhension c'est d'abord le respect, respect de la terre, des racines, des feuilles et des baies. Le respect aussi de la flore et de la faune qui vit autour de la vigne.

Il faut donc planter, tailler, ébourgeonner, ranger ces pousses qui partent dans tous les sens, effeuiller afin de faire profiter les baies du soleil, égrapper, goûter le raisin qui mûrit pour pouvoir enfin vendanger.

Le Vignoble Cousin a donc opté pour une petite structure, soit un vignoble de 4 hectares. Cette petite surface permet de suivre tous les travaux de la vigne et de la cave de façon rigoureuse.

En collaboration avec d'autres producteurs, une attention particulière est portée à la mise en pratique de nouvelles méthodes de culture avec l'objectif d'améliorer encore l'impact des techniques de travail sur cette merveille qu'est la nature.

La passion du Vignoble Cousin pour l'élevage en fût de chêne l'a conduit à élever une grande partie de ses vins en fût. Cette majorité y passera de quatre à onze mois et d'autres y resteront deux ans, ainsi l'élevage est adapté au potentiel présent dans les baies ainsi qu'au style de vin voulu.

Après cette belle décennie, certaines questions restent ouvertes et de petits détails sont à améliorer, mais le plaisir que cette expérience procure grandit sans cesse.

MR CHOCOLAT

À l'heure où les productions industrielles envahissent nos assiettes et que le goût est sacrifié au profit, de la rentabilité, Michaël Randin, a su faire renaître, pour certains, la sensation bienveillante que procure le plaisir de déguster un bon produit.

Ce jeune chocolatier, en plus de faire honneur au savoir-faire helvète reconnu dans le monde entier, sait surprendre les papilles grâce à sa touche personnelle. Une touche personnelle qui consiste à mélanger les saveurs dans ses créations.

Un risque calculé et payant qui va le mener incontestablement vers une reconnaissance rapide de la profession.

Michaël Randin, ose et réussit avec brio, avec ses chocolats, à surprendre nos papilles, solliciter nos sens et à provoquer, comble du luxe, des émotions perdues ou oubliées durant la dégustation de ses créations.



SÉLECTION DU CRU

VINS AU VERRE
À RETROUVER
CE MOIS-CI

Chasselas de Grandson

Le dl. 4.- frs



Pinot Blanc

Le dl. 5.70 frs



Œil de Perdrix

Le dl. 4.90 frs



5 Cépages

Le dl. 5.40 frs



Gamaret Gourmand

Le dl. 7.90

CHAQUE MOIS, NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT LE PORTRAIT D'UNE PERSONNE DE LA RÉGION QUE VOUS CONNAISSEZ PEUT-ÊTRE UN PEU, ET QUE VOUS CONNAÎTREZ UN PETIT PEU MIEUX !

- **Comment t'appelles-tu, quel âge as-tu et qu'est-ce que tu produis dans cette belle région ?**
Michaël Randin 35 ans je produis des chocolats certifiés Bourgeon Bio avec passion.
Et pour Noël 2020 je me suis lancé le défi de faire du 100% BIO Bourgeon.
- **Gamin tu étais plutôt premier de classe ou assis au fond, près du radiateur ?**
Assis au fond près du radiateur.
- **Qu'est-ce qui t'a amené à choisir ce métier ?**
Ma passion pour le chocolat et mes stages dans le métier dès l'âge de 12 ans.
- **Quel avenir pour les petits producteurs locaux, selon toi ?**
Le meilleur des avenir, je ne peux pas imaginer consommer différemment.
- **En trois adjectifs, comment définirais-tu la vie que tu mènes ?**
Intense, rebondissante, passionnante.
- **Tu es plutôt du matin ou du soir ?**
Du matin.
- **Ton meilleur souvenir d'enfance ?**
La fin de l'école ;)
- **Quelle est ta pire crasse commise avant d'être responsable ?**

"Un jour j'ai cassé la vitre d'un lampadaire avec ma catapulte"

- **Ton coup de cœur pour une adresse gastronomique ?**
À la Vieille Auberge, Valeyres-sous-Rances.
- **Qu'as-tu pensé de ce petit questionnaire ?**
C'était tip top.

MICHAËL RANDIN MR CHOCOLAT

Rue du Château 2
1354 Montcherand

www.mrchocolat.swiss



T'imprimes ou bien ! ?

CAVIN artgraphic

COMMUNIQUEZ DANS LE RESPECT DE LA NATURE

IMPRIM'VERT® FSC myclimate

LAUSANNE 2020 YOUTH OLYMPIC GAMES

CAVIN artgraphic FOURNISSEUR OFFICIEL

au plaisir de vous accueillir

les quais

Restaurant Les quais
Chemin du Lac 43
1422 Grandson
Tel. 024 445 24 84
Fax. 024 445 24 83
restaurantdesquais@blujewin.ch

Mieux, que chez Grand-Maman...

ça c'est de la belle miche!

L'EXPO DU MOIS à LA MAISON DES TERROIRS OCART • ARTISTE PEINTRE

MAGIE DES COULEURS. EXPRESSIONS INTENSES ET VISAGES TROUBLANTS. OCART EST UNE ARTISTE BOULEVERSANTE ET MODERNE à LA FOIS. DÉCOUVREZ SON MONDE...

DU JEU SAM. 11/01 AU SAM. 29/02
- VERNISSAGE 10/01 - 17H à LA MAISON DES TERROIRS



FOIRE AGRICOLE & VITICOLE BIO DE SUISSE

SAM. 09/05
& DIM. 10/05
- MOUDON

ON VOUS ATTEND TOUS à Bio-AGRI 2020, LA FOIRE AGRICOLE SUISSE BIO ET Bio-VINO 2020. LE SALON DU VIN SUISSE BIO.



Foire Agricole et Viticole Bio de Suisse 9 et 10 mai 2020 à Moudon

200 stands avec des vigneron, producteurs (céréales, huiles, légumes, viande, plantons, pains, vins, chocolats, tisanes...) spécialistes machines, conférences, ateliers permaculture, jardinage, biodynamie, plantes médicinales, spagyrie, homéopathie et distillerie, fabrication de fromage, ... Poules, chèvres, moutons, vaches et chevaux.

Et aussi des animations pour grands et petits...

Restauration tous les jours avec des spécialités bio et régionales de toute la Suisse.



Le Frank Siffert de Bonvillars vous invite tous à le rejoindre sur ce site magnifique de Moudon où se déroulera la seule et unique foire agricole bio de Suisse. Nous ne sommes pas étonnés que cette manifestation soit son bébé, lui qui a déjà lancé le marché aux truffes de Bonvillars sur nos terres Grandsonnoises.

Alors Frank, quelles sont les nouveautés de Bio-agri et Bio-Vino pour 2020?

Bio-Agri accueillera son invité d'honneur 2020, le Canton du Tessin, qui sera présent avec ses produits uniques, ses excellents vins et sa musique pleine de vie.

Le thème de cette année est la permaculture. Un espace important lui sera dédié au Technopôle afin de mieux comprendre les enjeux de ces techniques ancestrales remises au goût du jour.

Vous retrouverez l'espace dédié à la recherche et à la technologie agricole avec des démonstrations pratiques une quinzaine de conférences par jour et le "chemin de la reconversion" pour informer et rassurer les producteurs conventionnels intéressés à rejoindre l'agriculture biologique.

Vous y trouverez une offre extraordinaire de plantons et semences de nombreuses variétés de tomates ProSpecieRara et locales.

Bio-Vino accueillera 30 vigneron et nous vous avons préparé des conférences et ateliers sur le bio. Vous pourrez aussi participer au concours gratuit de dégustation de vins bios et biodynamiques pour gagner votre place de jury au Concours des Vins Suisses Bio 2020 et participer à la remise des prix en juin à Berne.

Le samedi 9 mai, nous présenterons officiellement à la presse nationale et internationale, le premier règlement des "Vin Nature" en Suisse, que j'ai initié avec Bio-Vaud et réalisé avec l'aide de l'Agroscope de Changins, le FiBL, BioSuisse, Demeter et des producteurs de "Vin Nature" romands.

La grande nouveauté en 2020, sera l'ouverture des stands jusqu'à 20h00 et du site jusqu'à 22h00 pour autant que

RÉTROSPECTIVE



ça s'est passé le mois dernier à la Maison des Terroirs

MATCH AUX CARTES



INAUGURATION

PROCHAINS MATCHS AUX CARTES :

DIM. 08/03
& DIM. 29/03

Inscriptions sur place
ou au 024 445 60 60



UNE GRATIFERIA, COMMENT ÇA SE PASSE ?

VOUS POUVEZ APPORTER DES OBJETS PROPRES ET EN BON ÉTAT DONT VOUS N'AVEZ PLUS BESOIN ET QUI PEUVENT SERVIR à D'AUTRES : VÊTEMENT, CHAUSSURES, DÉCO, LIVRES, VAISSELLE...



La planète te dit merci

SAM. 21/03
10H-16H
à BONVILLARS



Vous installez votre stand sans inscription préalable. Vous pouvez vous installer dès 9h30 ou tout au long de la période de la fête. À la fin de l'événement, il faut toutefois être présent pour récupérer vos objets qui n'ont pas trouvé preneur. Si besoin pour votre stand, des tables seront à disposition.

Où vous venez sans rien, pour chiner, chercher et voir si quelque chose vous plaît. Chacun est libre de prendre ce qui lui plaît même si rien à donner. C'est simple, c'est gratuit.

Tarif unique: un sourire. Il n'y a pas de limites à ce qu'on peut prendre si ce n'est de rester raisonnable et respectueux.

Une Gratiferia est un marché gratuit où il n'y a pas d'échange, pas de troc, pas de conditions et pas d'argent. C'est avant tout une invitation au partage et à la solidarité. Une manière de consommer autrement, un éloge à la gratuité. Une occasion de privilégier l'échange humain plutôt que l'échange de biens.

Venez nombreux partager cette journée!

Signé: l'équipe de Plan B!

vous soyez rentrés sur le site avant 18h00. Ceci permettra aux visiteurs de manger sur place et terminer tranquillement leur visite tout en écoutant les concerts donnés sur la grande scène au cœur de la fête.

Nous avons souhaité redimensionner la manifestation afin qu'elle puisse désormais être organisée annuellement, surtout suite à la demande de nos producteurs, mais aussi pour en faire le rendez-vous incontournable de l'agriculture Bio.

EN CHIFFRES: 150 000 m2 de surface d'exposition, 30 conférences, 70 producteurs, 10 producteurs de plantons, 10 restaurants, 15 stands techniques, 15 artisans, 20 associations, 10 concerts, 3 groupes de théâtre, 10 ateliers et pleins de surprises... 100 personnes pour accueillir les 15'000 visiteurs et toujours une thune (-) d'entrée symbolique.

COUP DE MAIN BIENVENU:

Nous recherchons des bénévoles pour la manifestation. Inscrivez-vous sur notre site www.bioagri.ch. Merci d'avance et au grand plaisir de partager ce grand moment avec vous.



LA CRITIQUE DE LAURE



Une image tremblante, la nature, des visages et surtout des regards. Clément Cogitore nous plonge dans un documentaire étrange et envoûtant, où la peur d'autrui peut amener au pire.

Si au premier plan il raconte l'histoire de deux familles qui vivent en autarcie, au milieu de la taïga sibérienne à 700 kilomètres de moindre village, entretenant une animosité obsessionnelle pour le clan d'à côté, c'est aussi et surtout une histoire de regards. Un monde, une manière de vivre, un quotidien violent, vu à travers les yeux des enfants ou d'un enfant. Aussi dans son film Braguino, Clément Cogitore nous pousse à nous questionner sur la nature du regard dans le cinéma et particulièrement dans le genre du documentaire. En effet, une pluralité de regards parcourt ce film. Le point de vue du réalisateur sur cette communauté, sur leur vie, mais aussi le regard de cette communauté envers la caméra, envers nous spectateur.

Ce film est une circulation de visions entre les images mais aussi avec la caméra elle-même. Le regard caméra raconte davantage que les images. Ces enfants qui fixent la caméra ne la fixent pas directement, mais fixe le spectateur comme visiteur. Il se met en place, alors un rapport d'étrangeté de fascination. Leurs regards racontent avant tout le fait qu'ils n'ont jamais vu depuis leur naissance d'autres êtres humains que les habitants de cet endroit.

Puis le regard de ces enfants pour les enfants «ennemis» jouant ensemble sur cette «île de la paix», qui «n'appartient à personne» dans le sens qu'elle n'appartient à aucun clan, et où les regards et les appréhensions sont mis au second plan. Ils s'observent. L'animosité que leurs parents entretiennent les uns envers les autres, se transforme alors en questionnements, entre attraction et aversion. Après les regards des enfants, il y a les regards que ces familles portent envers le clan opposé: les Kiline. Aussi par le biais de ces derniers se construit alors une tension qui transcende le film et le porte et qui semble pouvoir emmener cette communauté à un affrontement irrationnel.

De plus, le montage permet à cette pluralité de regards de jouer sur deux registres. On vacille entre des scènes magnifiques presque ethnographiques où l'on capte les choses dans leur durée et où on les éprouve presque en temps réel, et d'autres scènes qui sont de purs fragments, des ellipses, des mouvements de vie et de nature.



Ce film est un magnifique documentaire sur une communauté dans un monde parallèle où les appréhensions deviennent, par défaut d'autre ressource, la vérité. Un contraste entre la naïveté de l'enfance et la sauvagerie de leur environnement. Le tout dans une fin hypothétique en hors-champ, où la violence silencieuse emplit le cadre.

Pui qui écrit ?

Je m'appelle Laure Balke et je suis étudiante en cinéma. Après avoir fait des études d'histoire générale et de cinéma à l'université de Lausanne, j'ai continué mes études d'esthétique du cinéma à l'université de Strasbourg en France. Je travaille aussi à la Maison des Terroirs depuis 6 ans comme auxiliaire.

LAURE



La page TOURISTIQUE

LE TERROIR EN BALADE

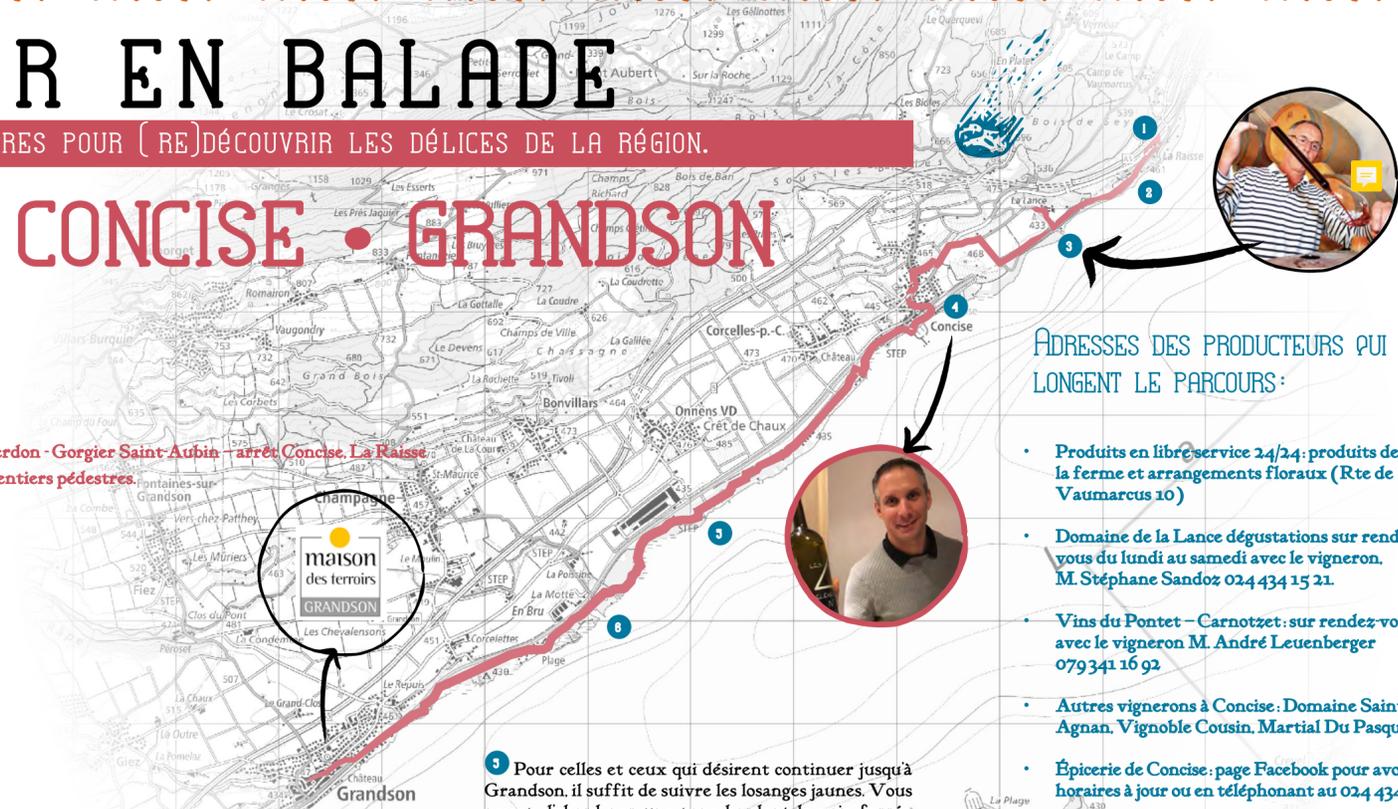
ITINÉRAIRES CYCLABLES OU PÉDESTRES POUR (RE)DÉCOUVRIR LES DÉLICES DE LA RÉGION.

LA RAISSE • CONCISE • GRANDSON

- Longueur : 12,29 km (version courte 4,13 km : La Raisse-Concise)
- À pied : env. 3h (version courte env. 1h)
- montée : 64 m ; descente 71 m
- Le point de départ est accessible avec le bus postal Yverdon - Gorgier Saint-Aubin - arrêt Concise, La Raisse. L'entier de la balade s'effectue en grande partie sur des sentiers pédestres.

POINTS FORTS ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- 1 En sortant du bus postal à Concise, La Raisse, vous avez le lac devant vous et sur votre gauche une ferme qui propose des produits en libre-service, dont, entre autres, des œufs de canards.
- 2 En dépassant la ferme direction Neuchâtel, il vous suffit de descendre la route (rue de la pisciculture) pour rejoindre le tourisme pédestre (2e à droite) et ainsi suivre les losanges jaunes direction Yverdon.
- 3 Ce sentier a été conçu en utilisant l'ancienne voie de chemin de fer. L'endroit assez broussailleux en été, vous permet, en hiver, de deviner les rives sauvages du lac. Ensuite, en rejoignant le tracé actuel du train, vous découvrez la majestueuse bâtisse de l'ancienne Chartrreuse de la Lance.
- 4 Cette propriété privée accueille les visiteurs pour de multiples occasions (concerts, expos, events). Également domaine viticole, des dégustations peuvent être organisées sur rendez-vous (voir ci-dessous).
- 5 Toujours sur les rives du lac, vous continuez à suivre les indications du tourisme pédestre et revenez dans les terres pour arriver au niveau du giratoire à l'entrée de Concise. Là vous prenez la 1ère à droite et arrivez ainsi à mi-hauteur dans le village.



BONVILLARS
CHAMPAGNE
CONCISE
CORCELLES-PRÈS-CONCISE
FIEZ

GIEZ
GRANDSON
MONTAGNY-PRÈS-YVERDON
MUTRUX
ONNENS

ORGES
PROVENCE
TÈVENON
VALEIRES-SOUS-MONTAGNY

ADRESSES DES PRODUCTEURS QUI LONGENT LE PARCOURS :

- Produits en libre-service 24/24 : produits de la ferme et arrangements floraux (Rte de Vaumarcus 10)
- Domaine de la Lance dégustations sur rendez-vous du lundi au samedi avec le vigneron, M. Stéphane Sandoz 024 434 15 21.
- Vins du Pontet - Carnotzet : sur rendez-vous avec le vigneron M. André Leuenberger 079 341 16 92
- Autres vigneron à Concise : Domaine Saint-Agnan, Vignoble Cousin, Martial Du Pasquier.
- Épicerie de Concise : page Facebook pour avoir les horaires à jour ou en téléphonant au 024 434 14 03
- Maison des terroirs et Office du tourisme de Grandson : Rue Haute 13, fermée le lundi, ouverture du mardi au vendredi de 10h à 20h, samedi de 9h à 18h, dimanche de 10h à 18h, 024 445 60 60



Si vous aimez le vin, vous trouverez à Concise plusieurs vigneron prêts à vous accueillir pour une dégustation. Ce parcours vous fera principalement passer devant l'échoppe des Vins du Pontet en descendant en direction de l'église.

Juste en face de l'église, ne manquez pas l'épicerie de Concise qui propose des produits régionaux.

Afin de vous imprégner du charme du village, aller en direction de la gare puis descendez en direction du port. Toujours direction Yverdon, vous longez la plage pour retrouver le chemin du tourisme pédestre qui se fera sur du bitume sur une centaine de mètres.

Fin de la balade courte - Possibilité de reprendre le bus au centre de Concise

Pour celles et ceux qui désirent continuer jusqu'à Grandson, il suffit de suivre les losanges jaunes. Vous passez d'abord par une zone bordant la voie ferrée, puis dans une zone villas qui jouxtent le lac avant de suivre un chemin caillouteux dans une zone plus sauvage. En arrivant au niveau de la STEP d'Onnens, des panneaux posés par les communes vous informent sur la faune, la flore et les particularités des zones alluviales que vous traversez. La descente se fera en pente douce en suivant la route et vous laissera tout loisir d'admirer la vue sur Bonvillars et son vignoble.

Vous passez ensuite le pont qui enjambe l'Arnon, puis devant la gravière de la Poissine. La route redevient asphaltée et après avoir dépassé le Camping des Pins la plage de Corcelettes et le Camping de Belle-rive, vous arriverez gentiment à Grandson. Juste avant le Château, prenez la route qui passe sous les rails sur votre droite et remontez jusqu'à la place du Château. Ensuite, il vous reste 50 mètres pour arriver à Maison des terroirs où vous retrouverez, dans une ambiance feutrée, les produits de la région ainsi qu'une petite restauration pour vous remettre de vos émotions.

Pui qui écrit ?

Habitant Grandson depuis quelques années, je me suis beaucoup attachée à cette région grâce aux balades à pied, en vélo ou en raquettes le long du Pied du Fura. Elles m'ont fait découvrir des chemins, des points de vue, des lieux de terroir magnifiques qui valent la peine d'être partagés dans un journal comme celui-ci.

VALENTINE

LA SALADE DE DENT-DE-LION



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 250g de dent-de-lion
- 2 œufs durs frais
- 2 tranches de pain, coupées en petits dés
- 50 g de lardons

Pour la sauce

- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- 1 cuillère à café de moutarde forte

Sel, poivre



FEIGNASSE DES COURSES ?

Viens récupérer le panier avec tous les ingrédients issus de producteurs locaux à la Maison des Terroirs



ON VA PAS CUISINER À TA PLACE NON PLUS, NEMBOH!

Tu as le choix entre, passer du temps au plein air et sentir les prémices du printemps à genou ou accroupis dans les champs pour choisir ta dent de lion, ou la réserver à la Maison des Terroirs déjà toute propre.

Évidemment, si tu choisis la première formule elle te coûtera bien moins chère me te prendra un temps certain. L'important pour bien la choisir est de la prendre petite et sans que le bouton de la fleur soit visible. Ainsi elle aura bien moins d'amertume.

Il faut ensuite bien la laver à plusieurs reprises, puis la couper comme tu préfères.

Entre-temps tu peux faire rôtir tes lardons ainsi que les petits dés de pain pour en faire des croûtons. Tu peux aussi préparer ta sauce et en dernière opération mettre tes œufs à cuire.

Si tu les veux mollets, le temps de cuisson est de 6 minutes, il faut plonger délicatement les œufs dans l'eau bouillonnante et les avoir sortis du frigo bien avant, histoire qu'ils soient tempérés, ceci évitera qu'ils se fendent à la cuisson.

Voilà, tu disposes le tout sur une assiette, tu arroses de ta sauce maison puis tu y déposes les œufs préalablement défaits de leurs coquilles, c'est mieux. Et tu te régales! Bonap!

Pédicure et Beauté des pieds
Réfléologie plantaire
Drainage lymphatique, méthode Dr. Vodder
Massages- Soins à domicile

Pierrette Meylan
rue de l'Industrie 4
1422 Les Tuileries de Grandson
079 916 54 41

Après une bonne rando, c'est le pied!

béton armé
maçonnerie
génie civil
revêtement bitumineux

BEATI
FRERES S.A. GRANDSON

024 447 00 60 / info@beati.ch

ça c'est du costaud!

DATE à RETENIR
POUR LES MEMBRES DE L'ASSOC'

MAR. 12/05
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
à VILLARS-BURQUIN

L'ASSOCIATION DES TERROIRS DE LA RÉGION



L'ASSOCIATION DES TERROIRS DE LA RÉGION A POUR BUT DE SOUTENIR ET DE PROMOUVOIR LES PRODUCTEURS LOCAUX, LE SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS ET DES VIGNERONS. ELLE A POUR BUT ÉGALEMENT DE FAIRE DÉCOUVRIR AUX TOURISTES UNE RÉGION AUTHENTIQUE ET HISTORIQUEMENT RICHE.



TU VEUX REJOINDRE L'ASSOCIATION ET BÉNÉFICIER DES NOMBREUX AVANTAGES QU'ELLE OFFRE À SES MEMBRES ALORS REMPLIS LE FORMULAIRE DE CETTE PAGE ET RENVOIE-LE PAR COURRIER, PAR MAIL OU BOUGE TES FESSES JUSQU'À LA MAISON DES TERROIRS POUR NOUS LE REMETTRE. TU RECEVRAS EN RETOUR, CHAQUE MOIS, LA GAZETTE DES TERROIRS QUI T'INFORMERA DES DIFFÉRENTS ÉVÈNEMENTS ET AUTRES OFFRES PRÉVUES DANS TA RÉGION.

mail: admin@terroirs-region-grandson.ch

JE SOUHAITE ADHÉRER AU CLUB DES ÉPICURIENS PARCE QUE JE LE VAUD BIEN :

NOM :
PRÉNOM :
ADRESSE :
COMMUNE :
NPA :

50.- PAR AN

VOS PAINS ARTISANAUX TOUS LES JOURS À LA MAISON DES TERROIRS

Ackermann
La Passion des Traditions depuis 1960
Artisan Boulanger Pâtissier Confiseur
Tea-Room
Les Tuileries de Grandson
www.ackermannartisan.swiss

ça c'est de la miche!

ADB Immobilier
Votre spécialiste
du marché immobilier
régional!
Vous souhaitez vendre
votre bien immobilier?
N'hésitez pas
à nous contacter
sans engagement.
079 425 13 22
Ariane Pantet des Bois - 1422 Grandson
info@adb-immobilier.ch - www.adb-immobilier.ch

Pour habiter à 2 pas
de la Maison des Terroirs...



LA MAISON DES TERROIRS POUR VOTRE PAIN QUOTIDIEN.

Dès le mois de mars prochain, vous trouverez dans votre Maison des Terroirs des pains artisanaux et anciens spécialement sélectionnés et réalisés par notre boulangerie fétiche, ACKERMANN.

Du mardi au dimanche, à toute heure d'ouverture.

Vous pourrez également passer commande pour vos gâteaux et autres confiseries et les récupérer à la Maison des Terroirs y compris le dimanche.



**BROCANTE DES QUAIS
DE GRANDSON**
5 AU 7 JUIN 2020
11 AU 13 SEPTEMBRE 2020
ENTRÉE LIBRE
AMBIANCE
ANIMATIONS
BUVETTE
RESTAURATION
INFOS:
079 425 13 22
VENDREDI DE 11H00 À 19H00
SAMEDI DE 9H00 À 19H00
DIMANCHE DE 9H00 À 17H00

L'occasion
de vendre ta belle-mère



TU ES UN ÉPICURIEN EN DEVENIR?
TU VEUX TE JOINDRE À NOTRE ASSOC' ?
OU DÉPOSER UNE PETITE ANNONCE ?
PASSE VOIR L'ÉQUIPE DE LA MAISON DES TERROIRS
ET DÉPOSE-LUI TON BILLET

(en plus il y a plein de bonnes choses
du coin à goûter là-bas)



Horaires d'ouverture

DÈS LE 1^{ER} MARS



• FERMÉ



• 10H-20H



• 9H-18H

SUIVEZ-NOUS:

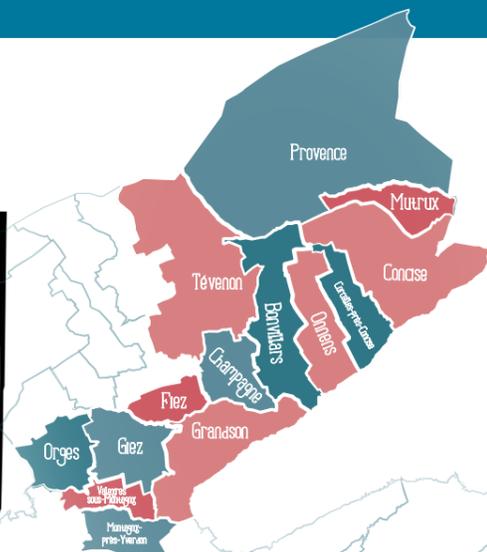
facebook.com/maisondesterroirs/
facebook.com/lagazettedesterroirs/
www.terroirs-region-grandson.ch



Merci à l'ADNV
pour le soutien au
lancement de
cette Gazette.

EPICURIEN OU RIEN Rejoins le club des Épicuriens du Terroir

Parce que c'est plus facile que de s'inscrire au club de sport.
Tu recevras la "Gazette des Terroirs" tous les mois.
En prime, beaucoup d'avantages qui raviront tes papilles
à la Maison des Terroirs.



MAISON DES TERROIRS
RUE HAUTE 13
1422 GRANDSON

50.-
PAR AN