

Traditions gastronomiques

Papet, raclettes et fondues font aussi la Revue de Thierrens

Les équipes du rendez-vous festif automnal nourrissent aussi 5600 personnes. Reportage en cuisine.

Sylvain Muller

Neuf cents kilos de fromage, quatre cents kilos de papet et 2500 boucles de saucisses aux choux. Voilà ce qu’engloutissent chaque année les 5600 spectateurs de la Revue de Thierrens. Comme les après-soirées se prolongent tard dans la nuit, la gastronomie fait partie intégrante de ce rendez-vous festif automnal, dont l’édition 2024 démarre ce vendredi.

Juniors au service

Pour une partie du public, la venue au spectacle doit impérativement s’accompagner de la dégus-

tation, au choix, du papet, de la fondue ou de la raclette. «Certains fidèles choisissent leur date en fonction du menu, confirme Delphine Besson, qui gère la billetterie. Et les plus enthousiastes connaissent même les numéros des chaises et font en sort d’obtenir leur place habituelle!»

Chacun des menus demande une organisation différente, la plus compliquée étant celle de la raclette à cause du nombre d’allers-retours avec les assiettes entre les très serrées rangées de tables. «C’est pour cela que cette tâche est confiée aux juniors du club (ndlr: le FC Thierrens) qui, avec leurs petits gabarits, arrivent bien à se faufiler», explique Renaud Freymond.

L’associé de la Fromagerie de St-Cierges, dont le produit phare est le Brigand du Jorat, a lui-même effectué cette tâche il y a de nombreuses années. «À l’époque, on n’avait pas encore de fours turbos, donc il n’y avait que quelques fours traditionnels à demi-meules sur la scène. Résultat, c’était un peu chaud pour arriver à servir

suffisamment tout le monde et des habitués nous donnaient un petit supplément financier pour que nous les fassions passer avant les autres!»

Son collègue fromager René Pernet a introduit la fondue il y a une dizaine d’années. «Le comité était sûr qu’on n’y arriverait pas et comme on avait peur que les gens n’aient pas assez à manger, on avait encore servi des meringues crème double après», se remémore celui dont la production a été consacrée en mars dernier au World Championship Cheese Contest 2024 dans le Wisconsin.

À la surprise du comité, l’exercice a toutefois été réussi et donc reconduit. Et les fondues sont désormais «touillées» par une petite équipe bien rodée.

Dans les cuisines de la grande salle, pendant que le public boit l’apéro, deux fondues géantes sont préparées dans des autocuiseurs avec, chacune, 50 kg de fromage et 18 litres de vin blanc. La surveillance de la température au degré près grâce à une sonde et le préchauffage des caquelons sont



Dominique Müller et son équipe préparent ces jours les 2000 saucisses aux choux qui seront servies à la Revue de Thierrens. 24HEURES / ODILE MEYLAN

les secrets pour éviter qu’elles ne tranchent avant d’arriver sur les tables de la grande salle.

Des jeunes chaque année

Au côté des deux mets fromagers, la Revue a un temps proposé des choucroutes et du bouilli. Ce dernier, vénéré par certains et honnis par d’autres, a toutefois été abandonné en raison des difficultés à le servir à cause de son bouillon. Reste aujourd’hui le papet, préparé par la Boucherie du Plateau à Thierrens. Les saucisses sont fabriquées dans les jours précédant les représentations, mais la cuisson, ainsi que celle du papet, se fait

dans la cuisine de la grande salle. Le boucher de Thierrens prépare le plat emblématique vaudois pour la 9^e fois cette année. «Mais ça fait quinze ans que je viens chaque année manger la fondue ou la raclette avec une équipe de contemporains!» Tout cela ravi évidemment l’autoproclamé «gourou de la revue», Denis Meylan. «C’est vraiment chouette de voir tout cela perdurer et, surtout de voir chaque année trois ou quatre jeunes rejoindre les équipes.»

Celui dont le nom orne désormais les murs de la grande salle de Thierrens se souvient du premier repas organisé. «Ça devait être en

1971 ou 72. Comme la Commune nous demandait un saladier pour la location de la salle, nous avions fichu le camp à Neyruz-sur-Moudon. C’est là qu’on avait organisé pour la première fois une raclette. Le papet est venu ensuite. On se retrouvait tous pour couper les poireaux et peler les patates durant tout un après-midi. Ça ne se passe plus comme ça maintenant, tout évolue! Mais l’important, c’est que ça continue!»

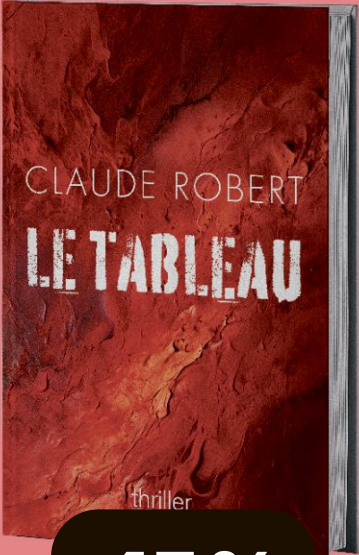
La Revue de Thierrens, du 22 novembre au 14 décembre 2024 à Thierrens. Infos et réservations sur www.larevuedethierrens.ch

PUBLICITÉ

Le tableau

Dans une usine désaffectée transformée en atelier d’artistes, un homme est retrouvé mort face à un tableau au motif effrayant, teinté de son propre sang. La victime, un peintre de talent à la vie tumultueuse, se disait descendant d’empereur et avait de nombreux ennemis. Quand l’un de ses fidèles clients meurt à son tour, l’enquête prend un tour nouveau.

Un thriller envoûtant où l’art et la psychologie se mêlent aux codes du roman policier, explorant les mystères de la création et la réalité parallèle que l’art peut engendrer quand il devient obsessionnel.



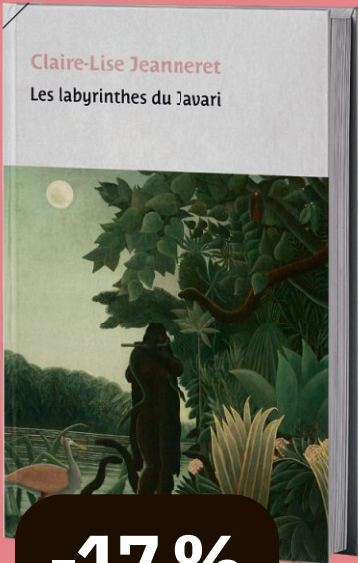
-17 %

Claude Robert
Format : 14 x 22 cm, 240 pages

Les labyrinthes du Javari

Brésil, années 80, pendant la dictature militaire. Pauline, une jeune Genevoise, a quitté l’Europe pour l’Amazonie, où elle suit son mari Etienne, un biologiste souvent absent. Délaissée dans le milieu conventionnel des expatriés, elle perd sa flamme.

L’arrivée de Sven, un aventurier séduisant, va réveiller sa sensualité et lui révéler un monde inconnu. Au cœur de la jungle, elle découvre des bûcherons, des militaires et des indigènes menacés. Dans les méandres du fleuve Javari, Pauline vit une expérience qui redonne sens à son existence. Un roman puissant, inspiré du vécu de l’auteure.



-17 %

Claire-Lise Jeanneret
Format : 15 x 23,5 cm, 208 pages

En collaboration avec:

FAVRE



Vos offres de livres

Nom	Prénom
Rue/N°	
NPA/Lieu	
N° d’abonné(e) obligatoire	Signature

Bulletin de commande à retourner à:
Tamedia SA / Livres 24 heures
Avenue de la Gare 33, 1001 Lausanne



Commande par internet :
livre.24heures.ch

Je commande :

☐ exemplaire(s) du livre Le tableau	☐ exemplaire(s) du livre Les labyrinthes du Javari
☐ au prix abonnés de Fr. 20.–*	☐ au prix abonnés de Fr. 20.–*
☐ au prix lecteurs de Fr. 24.–*	☐ au prix lecteurs de Fr. 24.–*

*TVA incluse. Frais de port en sus : Fr 3.50 pour pour 1 exemplaire et Fr 6.– dès 2 exemplaires. La commande sera directement adressée avec la facture par les Éditions Favre.

Carte blanche

24heures