

# Les bons produits vaudois ont séduit Milan

**Gastronomie** Les visiteurs de l'Expo universelle se sont rués sur les délices des terroirs vaudois et suisses lors du Brunch du 1er Août.



Parmi les cinq producteurs vaudois qui ont fait le voyage à Milan, on trouvait le boucher-charcutier Ludovic Mercier (à gauche), qui présentait sa saucisse à rôtir.

Image: DR

La ruée. C'est le mot qui vient à la bouche de Barbara Demont, confiseuse de Vullierens, qui avait amené ses cœurs framboise. Elle décrit la gourmandise des visiteurs de l'Exposition universelle de Milan face aux produits du terroir vaudois et suisses. La scène s'est déroulée lors du Brunch du 1er Août, pour lequel 38 producteurs, parmi les 574 médaillés en dix ans du Concours suisse des produits du terroir, avaient fait le déplacement. Après la dégustation par les invités officiels, les portes se sont ouvertes au public, qui n'a pas boudé son plaisir gustatif.

*«Je vous promets, il y avait une file d'attente!»*

Barbara Demont figurait parmi les cinq producteurs vaudois qui ont fait le voyage en train avec le conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann et Miss Suisse, Laetitia Guarino. Roselyne Risse, elle, avait apporté le sirop de fraise de son Confiturier de Bofflens. «Nous avons montré que la Suisse est capable de créer de bons produits naturels en provenance de ses régions. Je vous promets, il y avait une file d'attente!» lance-t-elle, pas peu fière du succès obtenu.

Sylvain Chevalley, de La Brebisane, à Puidoux, salue le défi représenté par le transport d'une trentaine de produits gastronomiques jusqu'à Milan. Il sait de quoi il parle, lui qui confectionne de la glace au lait provenant de son troupeau de brebis. Dans la chaleur de l'été, cela ne va pas de soi. «C'est positif d'avoir porté les couleurs du canton de Vaud et représenté les produits de notre terroir en Italie, qui a une grande tradition culinaire», relève-t-il.

La délégation vaudoise comprenait encore Ludovic Mercier, boucher-charcutier (Echallens et Yverdon), et sa saucisse à rôtir, ainsi que le fromager de Baulmes Daniel Conod, qui présentait sa fleur de vigne au lait cru, une pâte molle frottée au marc de pinot noir. Le Baulméran est surtout satisfait des échanges: «C'était intéressant de voir d'autres producteurs.» (24 heures)

Par Philippe Maspoli 14.08.2015

## Mots-clés

► Exposition universelle Milan 2015



Sylvain Chevalley, qui a amené la glace la Brebisane raisinée (au lait de brebis), et Roselyne Risse (Le Confiturier, à Bofflens), qui fait déguster son sirop de fraise. (Image: DR)



Le fromager de Baulmes Daniel Conod et sa Fleur de vigne au lait cru, un fromage à pâte molle frotté avec du marc de pinot noir. (Image: DR)